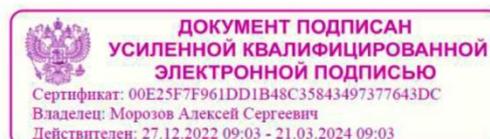


**Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум
им. К.К. Рокоссовского»
(ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»)**

УТВЕРЖДЕНО
приказом ОБПОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского»
от 25.05.2023
№ 1-185ос



**ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум
им. К.К. Рокоссовского»**

м.Свобода 2023

Положение о столовой областного бюджетного образовательного учреждения «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского» (далее - Положение) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона Курской области от 09.12.2013 №121 -ЗКО «Об образовании в Курской области»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановления администрации Курской области от 21.03.2014 №158-па «Об утверждении Порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области»;
- Постановления администрации Курской области от 10.06.2020 № 583-па «О внесении изменения в постановление Администрации Курской области от 21.03.2014 № 158-па «Об утверждении Порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области»;
- Устава областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского».

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цель, задачи по организации производства и обслуживания, режим питания обучающихся, требование к соблюдению правил личной гигиены сотрудникам столовой, требование к

соблюдению санитарных правил и нормативов, порядок работы и отпуск готовых изделий областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского» (далее - техникум, ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского»),

1.2. Столовая является структурным подразделением техникума, возглавляемого завстоловой, который непосредственно подчиняется директору техникума.

1.3. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и настоящим Положением.

1.4. Квалификационные требования, функциональные обязанности завстоловой и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

1.5. Техникум, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные средства, так и внебюджетные, осуществляет проверку ее деятельности, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

1.6. В столовой техникума наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организации общественного питания предусмотрены следующие производственные помещения:

- овощной цех;
- мясо-рыбный цех;
- горячий цех;
- вспомогательные помещения:
- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка и комната отдыха для персонала.

Помещения для сыпучих продуктов и хранения овощей входят в группу складских помещений столовой.

Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме, с соблюдением гигиенических требований по содержанию этих помещений, а также соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов.

1.7. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Расстояние от площадки с бытовыми отходами до зданий сооружений техникума составляет не менее 25 метров, обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

1.8. В столовой обучающиеся и сотрудники, а также иные посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания. Линия раздачи оснащена: прилавком для холодных закусок и напитков, мармитами для первых и вторых блюд. Горячий цех оснащен электрическими плитами, пекарским шкафом, производственными столами и стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук. Мясо-рыбный цех оснащен холодильником, электромясорубкой, мочной ванной, столами, раковинами для мытья рук. Овощной цех оснащен универсальным приводом для нарезки сырых и вареных овощей, картофелечисткой, производственным столом, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

1.9. Для обеспечения обучающихся техникума здоровым питанием разработано 2-х разовое 10-дневное примерное меню, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное директором техникума и руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области, главным государственным санитарным врачом по Курской области.

1.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, название кулинарных изделий.

1.11. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий.

2. Цель, задачи столовой

2.1. Основной целью столовой является организация качественного, рационального и своевременного питания обучающихся, сотрудников техникума.

2.2. Основные задачи:

- создание условий и обеспечение доступности рационального питания обучающихся с учетом их возрастных физиологических потребностей в пищевых веществах, витаминах и минералах;
- организация рационального питания обучающихся как повышение иммунитета и профилактики от различных заболеваний;
- пропаганда здорового и сбалансированного питания среди обучающихся;
- обеспечение высокой культуры обслуживания;
- совершенствование производственно-хозяйственной деятельности столовой.

3. Порядок расчетов за реализуемые потребителям изделия столовой

3.1. Отпуск изделий обучающимся, не имеющим льготу, работникам техникума, иным посетителям производится за наличный расчет.

3.2. При наличном расчете оплата производится через кассовый аппарат, в конце дня снимается кассовый отчет, делается запись в кассовую книгу.

3.3. Бухгалтер осуществляет контроль за правильностью расчетов.

4. Организация производства и обслуживания

4.1. Завоз продуктов осуществляется 1-3 раза в неделю транспортом через поставщика по договору поставки. В столовой применяется основной метод обслуживания -самообслуживание.

4.2. Столовая оснащена столами с гигиеническим покрытием.

4.3. Посетитель, сотрудник или обучающийся, допустивший порчу имущества столовой, возмещает ущерб в установленном законом порядке.

4.4. Претензии посетителей столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи, рассматривает администрация техникума.

5. Режим питания обучающихся

5.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

5.2. Питание обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из малоимущих семей осуществляется на основании Порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области, утвержденного постановлением Администрации Курской области от 21.03.2014 №158-па.

5.3. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения скоропортящихся продуктов.

5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируется территориальный отдел Роспотребнадзора.

5.5. В питании обучающихся техникума запрещается использовать:

- не пастеризованное молоко без тепловой обработки;
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин до готовности;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны по-флотски, блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;

- макароны с рубленным яйцом, яичницу глазунью;
 - пирожные и торты кремовые;
 - жареные во фритюре пирожки, пончики.
6. Требования к соблюдению работниками столовой личного санитарно-гигиенического режима

6.1. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.

6.2. Работники столовой обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку, проходить осмотр на гнойничковые заболевания;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательно, дезинфицировать их;
- проходить ежедневный медицинский осмотр у медицинского работника техникума.
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов временно отстраняются от работы и немедленно обращаются в медицинское учреждение для лечения;

6.3. Категорически запрещается:

- во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- курение и распитие спиртных напитков в помещении столовой и подсобных помещениях.

6.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги, порезы, ссадины.

6.5. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов в журнале здоровья. Данная проверка проводится медицинским работником техникума.

6.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой.

7. Порядок работы и отпуск готовых изделий

7.1. Меню составляется накануне следующего дня медицинским работником и завстоловой с учетом перспективного меню и утверждается директором техникума. Завстоловой проводит инструктаж с поваром, дает задания каждому работнику, подготавливает нужное оборудование и инвентарь, определяет время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

7.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий повар руководствуется технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

7.3. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции контролируется бракеражной комиссией. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет;
- внешний вид (форма, прозрачность и т.д.);
- консистенция;
- запах и вкус.

В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:

холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;

консистенция мягкая, сочная;

блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой. Зерна сохраняют форму и эластичность;

густая масса- крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;

консистенция- мягкая, сочная с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;

клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

в компоте определяется консистенция сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов; консистенция однородная, без сгустков;

напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, кофе и какао;

мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;

для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупокое.

8.1. При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки.

8.2. Вначале определяется температура блюд термометром со спиртом металлической оправой, который вводится во все виды пищи (в центре). Температура пищи определяется следующим образом: 100-101С - температура кипения, свыше 70С - очень горячая, 65 - 70С - умеренно- горячая; 50-55С - можно употреблять в пищу; 14-15С - холодный напиток, ЮС - очень холодный напиток.

8.3. Для органолептической оценки продукции кухня должна быть оснащена кухонной иглой (для мясных и рыбных блюд), ложками из неокисляющей стали, вилками, одним половником для отбора проб из котла.

8.4. До отбора проб первого блюда соусы, жидкость перемешивается половником. Часть жидких блюд (60-100г для каждого члена комиссии) наливают в тарелку, затем ложкой льют струей в эту же тарелку, определяя цвет и консистенцию.

8.5. Следующий шаг - определение запаха и вкуса. Ложкой определяется жидкая часть и определяются ее вкус и аромат, после чего вместе с нею пробуется и твердая часть; отделяется густая часть и сравнивается с

рецептурой (наличие лука, моркови и т.д., их вкус). Если в первое блюдо добавлена сметана, оценка производится до и после ее добавления.

8.6. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.7. При оценке внешнего вида блюд определяется цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.8. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.9. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

8.10. Распределение блюд разрешается только после снятия проб и отбора суточной пробы продуктов, внесения соответствующих записей в бракеражный журнал.

8.11. Учетная документация столовой:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал осмотра сотрудников столовой на гнойничковые заболевания;
- ежедневное меню (копия);
- сертификаты на сырье;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведение витаминизации 3-х блюд;

- перспективное 10-ти дневное меню, утвержденное директором техникума, рассмотренное и согласованное с органами Роспотребнадзора;
- технологические карты;
- книга учета и график проведения генеральных уборок.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.

9.2. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, локальными нормативными актами.

Приложение № 1

Перечень

продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждениях

1. Пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка и сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучным по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные. «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (торты, пирожные)
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.
18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия из колбасы.

21. Блюда, приготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

24. Острые кетчупы, соусы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

28. Газированные напитки.

29. Молочные продукты и мороженное на основе растительных жиров.

30. Жевательная резинка.

31. Кумыс и другие молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

32. Карамель, в том числе леденцовая.

33. Закусочные консервы.

34. Заливные блюда.

35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

36. Окрошка и другие холодные супы.

37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

40. Первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.