

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального об- разовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 1 из 16
		Экз. №

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета ОГБПОУ УТПиТ
Протокол № 5 от 19.06.2018

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПиТ



А.А. Красников
Приказ от 19.06.2018 № 168

**Локальный нормативный акт
АН-68**

**Положение
о столовой и организации работы в столовой
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 2 из 16
		Экз. №

Положение о столовой разработано в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ТРТС 021/2011 о безопасности пищевых продуктов, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Настоящее положение раскрывает основные понятия о столовой и регулирует основные виды деятельности столовой ОГБПОУ УТПиТ.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 3 из 16
		Экз. №

**Положение
о столовой и организации работы в столовой
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.
- 1.2. Столовая осуществляет функции общественного питания.
- 1.3. Столовая является самостоятельным структурным подразделением техникума, возглавляемое заведующим производством, который непосредственно подчиняется директору.
- 1.4. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами техникума и настоящим положением.
- 1.5. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.
- 1.6. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 1.7. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.
- 1.8. Столовую возглавляет заведующий производством, на должность которого назначается лицо, имеющее высшее или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года, или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.
- 1.9. Заведующий производством:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 4 из 16
		Экз. №

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;
 - осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;
 - распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения руководителю техникума об изменении должностных инструкций подчиненных ей работников;
 - контролирует и несет ответственность за качество приготовленной пищи;
 - вносит руководству техникума предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
 - участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
 - принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;
 - участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству техникума предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;
 - совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой;
 - осуществляет контроль за исполнением подчиненными ей работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.
- 1.10. В период отсутствия заведующего производством, обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник.
- 1.11. Заведующий производством или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.
- 1.12. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями техникума, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 5 из 16
		Экз. №

- 1.13. Основной и главной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся, питание работников техникума и иных посетителей.
- 1.14. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.
- 1.15. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.
- 1.16. Хозяйственные и подсобные помещения размещены в помещении столовой на первом этаже, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания и учебным учреждениям, имеющим в ведение помещение столовой.
- 1.17. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных на цокольном этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.
- 1.18. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок соблюдено расстояние не менее 25 метров.
- 1.19. Из столовой обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.
- 1.20. Столовая рассчитана на 60 посадочных мест, обучающиеся и работники, а также иные посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

Линия раздачи оснащена: холодильным прилавком для холодных закусок, мармитами для 1 и 2 блюд, для напитков.

Горячий цех оснащен: двумя 4-х конфорочными электроплитами, пекарским шкафом, тестомесильной машиной, производственными столами и стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

Мясорыбный цех оснащен холодильниками, электромясорубкой, моечной ванной, столами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

Овощной цех оснащен универсальным приводом для нарезки сырых и вареных овощей, картофелечисткой, производственным столом,

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 6 из 16
		Экз. №

производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

- 1.21. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, кулинарная обработка продуктов и технологическое приготовление блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.
- 1.22. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню согласованным с «роspotребнадзором».
- 1.23. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).
- 1.24. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся колледжа составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.
- 1.25. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические и умственные нагрузки обучающихся.
- 1.26. При разработке меню, для питания обучающихся применяются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке.
- 1.27. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.
- 1.28. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 1.29. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
- 1.30. Ежедневно в рационах 2 - х разового питания включаются мясо, молоко, сливочное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.
- 1.31. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное _____ меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, а также их стоимости (для обучающихся питающихся на платной основе).

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 7 из 16
		Экз. №

- 1.32. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.
- 1.33. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.
- 1.34. Настоящее положение, а также изменения вносимые в него утверждается директором техникума.
- 1.35. Отпуск блюд осуществляется только после проведения бракеражной комиссии.
- 1.36. Состав бракеражной комиссии: и ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.

2. Основные задачи и функции столовой.

- 2.1. Организация общественного питания, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров (при наличии разрешения)
- 2.2. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников.
- 2.3. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.
- 2.4. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.
- 2.5. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.
- 2.6. Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.
- 2.7. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и посетителей.
- 2.8. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса.
- 2.9. Изучение спроса обучающихся и потребителей на продукцию общественного питания.
- 2.10. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, правильное применение действующих форм систем оплаты и стимулирования труда.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 8 из 16
		Экз. №

- 2.11. Контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояние трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническое состояние производственных и торгово-обслуживающих помещений.
- 2.12. Осуществление, в пределах своей компетенции, иных функций в соответствии с целями и задачами техникума.
- 2.13. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума.

3. Порядок расчётов за реализуемые потребителям изделия столовой.

- 3.1. Отпуск изделий обучающимся, имеющим льготу производится по предъявлению талона, соответственно с приказом.
- 3.2. Талоны в конце дня подсчитываются, и производится сверка о реализации и отпуске готовой продукции.
- 3.3. Отпуск изделий обучающимся не имеющим льготу, работникам техникума, иным посетителям производится за наличный расчет.
- 3.4. При наличном расчете оплата производится через кассовый аппарат, в конце дня снимается отчет с кассы, делается запись в кассовую книгу.
- 3.5. Бухгалтер осуществляет контроль за правильностью расчетов по столовой.

4. Организация производства и обслуживания

- 4.1. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей, а также иных посетителей численностью до 300 человек.
- 4.2. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю транспортом через поставщика (поставщиков) по договору поставки.
- 4.3. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания: самообслуживание.
- 4.4. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.
- 4.5. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.
- 4.6. Претензии посетителей столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи, должна рассмотреть администрация техникума.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 9 из 16
		Экз. №

5. Режим питания обучающихся.

- 5.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.
- 5.2. Организация питания и рацион обучающихся согласовываются с органами «Роспотребнадзора».
- 5.3. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.
- 5.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».
- 5.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:
 - фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - 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);
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зеленый горошек без термической обработки;
 - макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, крошки, 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;
 - жаренные во фритюре пирожки, пончики;
 - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.
 - сырокопченые гастрономические мясные изделия и колбасы.
 - уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы.
 - кофе натуральный тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 10 из 16
		Экз. №

- газированные напитки.
- молоко и мороженное на основе растительных жиров.
- жевательная резинка.
- крошка и холодные супы.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудникам столовой

- 6.1. К работе столовой допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр (в соответствии с действующими приказами и инструкциями), прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, имеющие допуск к работе.
- 6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую столовой техникума. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.
- 6.3. Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - коротко стричь ногти;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду. Санитарная одежда должна храниться в шкафах в специально отведенном месте, отдельно от верхней;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
- 6.4. Сотрудникам столовой не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками;
 - принимать пищу на рабочем месте;
 - курить на рабочем месте.
- 6.5. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.
- 6.6. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в специальном журнале. Данная проверка проводится заведующей столовой техникума.
- 6.7. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой техникума. Обязанность по организации

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 11 из 16
		Экз. №

необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовой техникума, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой техникума в целом.

7. Правовые положения

7.1. Заведующий производством имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора техникума и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и техникума в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству техникума по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

8. Порядок работы и отпуск готовых изделий

8.1. Меню составляется в соответствии с примерным 10 дневным меню и утверждается директором техникума. Заведующая столовой 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.

8.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий повар руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Работник (повар) обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

8.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 12 из 16
		Экз. №

- 8.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостями (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей столовой и бракеражной комиссией.
- 8.5. Отпуск после бракеража.

9. Ответственность.

- 9.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора техникума.
- 9.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующий производством.
- 9.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, главный бухгалтер, социальный педагог.
- 9.4. Контроль за посещением столовой обучающихся, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на дежурного преподавателя или мастера производственного обучения.
- 9.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.
- 9.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.
- 9.7. Заведующая столовой несет персональную ответственность за:
- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
 - организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
 - рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
 - состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
 - соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 13 из 16
		Экз. №

- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;
- готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

10. Управление столовой техникума.

- 10.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом ОГБПОУ «УТПиТ».
- 10.2. Непосредственное руководство столовой осуществляет директор техникума.
- 10.3. Ряд функций управления столовой делегируется директором техникума, заведующей столовой техникума.
- 10.4. За организацию работы и результаты деятельности столовой отвечает заведующий производством.
- 10.5. Заведующий производством составляет отчёты о работе, которые проверяются бухгалтером и контролируются главным бухгалтером техникума.
- 10.6. График работы столовой устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся и сотрудников ОГБПОУ «УТПиТ», а также Правилами внутреннего трудового распорядка техникума.

11. Санитарные требования к столовой, учёт и отчетность.

- 11.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение следующих нормативно – правовых актов:
 - Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее ФЗ № 52);
 - «Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10);
 - «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
 - ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
 - ТРТС 024/2011 «О безопасности масложировой продукции»
- 11.2. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 14 из 16
		Экз. №

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.
- Технологические карты.

11.3. Столовая техникума должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

11.4. Лица, поступающие на работу, обязаны иметь медицинскую книжку с отмеченным допуском к работе в столовой.

11.5. Наличие рабочей документации:

- Бракеражный журнал готовой продукции;
- Журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания ;
- Меню (копия);
- Сертификаты на сырьё;
- Бракеражный журнал продовольственного сырья;
- Журнал боя посуды;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал витаминизации третьих блюд и напитков;

Перспективное 12 дневное меню, утвержденное Директором техникума и рассмотренное и согласованное Роспотребнадзором г. Ульяновска.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа «Положение о столовой и организации работы столовой областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»» Условное обозначение АН-68 Соответствует ГОСТ ISO 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 15 из 16
		Экз. №

Лист согласования

Утверждено приказом от « ____ » _____ № ____

Разработал: _____

Согласовано:

_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)

