

	Комитет образования и науки Курской области областное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дмитриевский агротехнологический колледж»
	ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ

ОДОБРЕНА

на заседании педагогического
совета

Протокол № 8 от 27 апреля 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ОАПОУ «ДАТК»

 Т. Ф. Брусильцева
 Приказ № 108 от «27» апреля 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ о столовой ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Настоящее положение разработано на основании:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Закона Курской области от 09.12.2013 г. №121-ЗКО «Об образовании в Курской области»;
3. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. Устава колледжа

I. Общие положения

5. Положение о столовой и питании для обучающихся регламентирует основную деятельность столовой ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж» (далее - колледж). Положение утверждается директором техникума.

6. В своей деятельности столовая руководствуется Федеральными и региональными законами в сфере организации питания, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики учреждения и обслуживаемого контингента, приказами и распоряжениями директора колледжа, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций.

7. Столовая является внутренним подразделением колледжа, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях обеспечения организованным питанием обучающихся колледжа.

8. Руководство столовой осуществляется заведующей столовой, которая назначается и освобождается от должности директором колледжа.

9. Заведующая столовой подчиняется директору колледжа.

10. Заведующая столовой осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.

11. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению заведующей столовой директором колледжа.

12. В подчинении у заведующей столовой находятся все работники столовой.

13. Заведующая столовой имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;

- по согласованию с директором техникума и отделом питания управления образования и науки области приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;

- снять с реализации некачественную продукцию с направлением ее на переработку или с требованием возмещения стоимости продукции с работника, допустившего брак, при невозможности ее переработки;

- рекомендовать директору колледжа применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;

- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ и ТБ.

10. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по оплате труда;

- требовать от заведующей столовой и администрации техникума создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации;

- отказаться от возмещения стоимости некачественной продукции, если ее брак допущен не по вине работника, а в силу производственных обстоятельств (некачественное сырье, неисправное оборудование и т. д.)

11. Колледж обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства техникума, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

12. Качественная и безопасная реализация пищевых продуктов и полуфабрикатов зависит от санитарно-технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой.

13. За исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении) следит заместитель директора техникума по АХЧ.

14. Столовая должна быть обеспечена в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами.

15. Контроль за организацией медицинских осмотров, приемом лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой осуществляет заведующая столовой.

16. За качеством и безопасностью поступающих и реализуемых продуктов, документальной (проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции) следят медицинский работник и заведующая столовой.

17. Общий контроль, руководство и обеспечение своевременным и качественным питанием обучающихся колледжа осуществляет заместитель директора колледжа по учебно-воспитательной работе, а также:

- организует классные часы, круглые столы и беседы с обучающимися по культуре питания;

- организовывает и контролирует питание обучающихся из многодетных семей, детей-сирот и детей, находящихся под опекой;

18. Столовая расположена в отдельном здании колледжа. Имеет следующие помещения:

- горячий цех;
- мясной цех;
- овощной цех;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;

- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

Столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, банкетного зала, производственного помещения, складских помещений, бухгалтерии.

19. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения или другими источниками тепла, системой обеспечения холодной и горячей водой.

20. Производственный отдел (кухня) отделен от зала стеной.

21. Помещение столовой оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов.

22. В зале должна функционировать система самообслуживания по системе предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента.

23. Столовая должна быть обеспечена:

посудой и столовыми приборами из алюминия или нержавеющей стали, подносами; вилками, столовыми ложками;

фаянсовой посудой;

глубокими тарелками диаметром 240 мм;

тарелками для закусок диаметром 200 мм;

тарелками диаметром 150 мм для бутербродов и т.д.

24. Норма обеспечения составляет один комплект кухонной посуды и не менее 2,5 комплекта столовых приборов и инвентаря (ложки, вилки) на одно место.

25. Деятельность столовой для обучающихся разрешается на основании:

примерного меню на 7-14 дней;

списка запрещенных продуктов;

медицинских карточек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;

договоров с поставщиками продуктов питания.

26. Для проведения дератизационных и дезинсекционных работ необходимо заключаются договора по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

27. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.

28. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.

29. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 7-14 дней.

30. Столовая может использовать сельскохозяйственные продукты и продукты животного происхождения, полученные в учебном хозяйстве техникума, продукты,

полученные в порядке гуманитарной помощи и из других источников, которые берутся на отдельный учет, в соответствии с действующими нормативными актами.

31. В столовой выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником.

32. Обучающиеся питаются 3 раза в день.

33. Администрация столовой составляет недельный график предоставления услуг, исходя из расписания занятий, который утверждается директором колледжа.

34. Отпуск горячего питания осуществляется самообслуживанием на большой перемене продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Питание осуществляется под руководством классного руководителя и мастера группы.

35. Столовая обязана заполнять калькуляцию по подготовке блюд для обучающихся и вместе с меню представлять ее на день раньше директору колледжа для утверждения.

II. Личный санитарно-гигиенический режим

1. Работники, принимаемые на работу в столовую подвергаются медицинскому обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей коллоквиума согласно действующим документам.

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

3. Работники 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;

перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;

в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

4. Категорически запрещается:

во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

принимать пищу на рабочем месте; прием пищи и курение осуществляются в специально отведенных помещениях или местах.

5. Ежедневно перед началом работы у работников столовой проверяются открытые части тела заведующим столовой или медицинским работником на наличие гнойных заболеваний. Персонал с гнойными заболеваниями, острыми вирусными заболеваниями дыхательных путей, ожогами и царапинами не допускается к работе в указанных отделениях. Результаты медицинского обследования заносятся в специальный журнал.

6. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации, микроклимат производственных помещений, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, освещение, шум и вибрация, благоустройство и содержание помещений, технологическое оборудование, инвентарь, посуда и упаковки, транспортировка, приемка и сохранность продуктов питания, переработка сырья и изготовление пищи, продажа блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания.

III. Ответственность

1. Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующая столовой материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией на Работника.

IV. Заключительные положения

1. Помещение столовой может сдаваться во временное пользование для проведения торжеств и разнообразных мероприятий по договорам.