

МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Себежское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»

(Себежское СУВУ)

ул. Челюскинцев, д.44 г.Себеж, Псковская обл., 182250, телефон/факс (881140)21-394,

E-mail: lebed8@inbox.ru, ОКПО 02519674; ОГРН 1026002942790,

ИНН/КПП 6022001440/602201001

УТВЕРЖДЕНО

Приказом и.о. директора

Себежского СУВУ

№ 194 от 25.06.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой

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

1.4. Заведующая и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.5. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Себежского СУ ВУ.

1.6. Столовую возглавляет заведующая, на должность которой назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование.

1.7. В период отсутствия заведующей столовой, обязанности исполняет назначенный приказом директора Себежского СУВУ другой работник.

1.8. Заведующая столовой или лицо, исполняющее ее обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

1.9. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями Себежского СУВУ, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

1.10. Основной и главной целью деятельности столовой Себежского СУВУ является питание обучающихся Учреждения.

1.11. Столовая работает на продовольственном сырье, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

1.12. 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.

1.13. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещении столовой Себежского СУВУ.

1.14. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.

1.15. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены контейнеры, 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.

1.16. Линия раздачи оснащена: мармитами для 1 и 2 блюд, для напитков. Горячий цех оснащен: двумя 6-ти и 3-х конфорочными электроплитами, котлом для кипятка, сковородой, холодильником для хранения отобранных проб. Мясорыбный цех оснащен морозильной камерой, электромясорубкой, моечной ванной, производственными столами, весами.

Овощной цех оснащен картофелечисткой, электроовощерезкой, производственными столами, 2-мя моечными ваннами, электро водонагревателем.

Холодный цех оснащен электровесами, производственным столом, моечной ванной.

Моечная столовой посуды оснащена 5-ю моечными ваннами, посудомоечной машиной, столом для сбора отходов, производственным столом, шкафом для инвентаря, электро водонагревателем, сухожарочным шкафом.

Моечная кухонной посуды оснащена электроводонагревателем, моечной ванной с душевой насадкой и 3-мя стеллажами.

1.18. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

1.19. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Учреждения составляется примерное меню на период не менее двух недель, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастную категорию и физические и умственные нагрузки обучающихся.

При разработке меню, для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

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.

Горячее питание предусматривает наличие горячих блюд (первое, второе), доведенных до кулинарной готовности, а также салатов, выпечки и третьих блюд, порционированных и оформленных.

1.26. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

Ежедневно в рационах 5 - разового питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог,

кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

1.29. Настоящее положение, а также изменения, вносимые в него, утверждается директором Себежского СУВУ.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ СТОЛОВОЙ

2.1. Планирование, организация и контроль питания обучающихся Учреждения.

2.2. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся.

2.3. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса.

2.4. Изучение спроса обучающихся на продукцию общественного питания.

2.5. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда.

2.6. Контроль качества приготовления пищи, требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных помещений.

2.7. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами Себежского СУВУ,

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

3.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

3.2. Столовая обслуживает обучающихся численностью до 100 человек.

3.2. Завоз продуктов осуществляется 3 раза в неделю транспортом поставщика (поставщиков) по договору поставки.

3.3. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания: самообслуживание.

3.4. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.

4. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Для обучающихся в Учреждении организовано пятиразовое горячее питание.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами «Роспотребнадзора».

4.3. 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 особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в Учреждении.

4.4. 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, 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;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

5.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую здравпунктом. На каждого работника заводится личная медицинская книжка.

5.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной; коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую

санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать сан. одежду булавками; принимать пищу, курить на рабочем месте.

5.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

5.5. 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 работниками здравпункта.

5.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой Себежского СУВУ. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовой Учреждения, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой Учреждения в целом.

6. ПРАВА

6.1. Столовая 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 Себежского СУВУ и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и Учреждения в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности; вносить предложения руководству Себежского СУВУ по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой; участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования.

7.2. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися ежедневно медицинским работником.

7.3. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

