

Принято:  
на педагогическом совете  
Протокол № 60  
01 февраля 2022г.

Утверждено:  
Директор КОГПОБУ ЗМТТ  
И.А. Пыхтеева  
Приказ № 61 от 18 февраля 2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о столовой КОГПОБУ**  
**«Зуевский механико-технологический техникум»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регулирует основные вопросы работы столовой, определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой техникума.
- 1.2. Столовая обслуживает обучающихся, педагогический коллектив, обслуживающий и технический персонал техникума.
- 1.3. Столовая оснащается необходимым для ее деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.
- 1.4. Штат столовой определяется в зависимости от количества обучающихся в образовательном учреждении и методических рекомендаций.
- 1.5. Столовая работает по перспективному-дневному меню согласованному и утвержденному директором техникума.
- 1.6. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, требованиями Роспотребнадзора и санитарными правилами для предприятий общественного питания, приказами и распоряжениями администрации техникума, правилами внутреннего распорядка и настоящим положением.

**2. Основные задачи столовой**

- 2.1. Основными задачами столовой являются обеспечение потребителей питанием.
- 2.2. Проведение мероприятий по улучшению качества и ассортимента выпускаемых столовой блюд, изделий, напитков.
- 2.3. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания, внедрение новых технологий питания и организации труда.

2.4. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

### **3. Организация питания**

3.1. Организация питания в столовой техникума осуществляется на основе утвержденного меню директором техникума регламента работы столовой.

3.2. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания: самообслуживание, предварительная сервировка стола.

3.3. Для руководства организацией питания, контролем за качеством приготовления пищи назначается заведующая шеф-повар и медицинский работник техникума.

3.4. Посетитель допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законном порядке.

3.5. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание администрация техникума должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии.

### **4. Порядок работы и отпуск готовых изделий**

4.1. Меню составляется накануне следующего дня шеф-поваром с учетом разработанного перспективного меню и утверждается директором техникума. Выписывается требование на сырье, проводится инструктаж с поварами, дается задание каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

4.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая должна руководствоваться действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повара на рабочих местах должны быть обеспечены технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

4.3. Блюда должны приготавливаться небольшими партиями, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

4.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованием к качеству), контролируются шеф-поваром и бракеражной комиссией.

4.5. Работники бухгалтерии отвечают за правильность расчетов по столовой.

## **5. Санитарные требования к столовой и правила личной гигиены**

5.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение: Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(далееФЗ№52);

5.1.1. «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10);

5.1.2. «Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08);

5.1.3. «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах интернатах для детей-сирот и детей. Оставшихся без попечения родителей» (СП2.4.990-00).

5.2. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.

5.3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий.

## **6. Технологические карты, технико-технологические карты**

6.1. Столовая должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешенных санитарными нормами).

6.2. Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить документы в соответствии с ТК РФ (обязательна медицинская книжка о допуске к работе в столовой).

6.3. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на шеф-повара, которая несет персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой в целом.

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

6.5. работники столовой должны подвергаться медосмотру (один раз в полугодие).

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения директором техникума и действует до момента его отмены.