

Утверждаю:

И.о. директора ГБ ПОУ РД «УОР по футболу  
«Дагестан»

Магомедов Г.М.

30.09.2014 г.



## 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 самостоятельного структурного подразделения 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, организационно-распорядительными документами училища и настоящим положением.
- 1.4. Столовую возглавляет шеф-повар, на должность которого назначается лицо, имеющее 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.
- 1.5. 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 шеф-повара.
- 1.6. Шеф-повар и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора.
- 1.7. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором.
- 1.8. Шеф-повар:
  - 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 училища об изменении должностных инструкций подчиненных ей работников;
  - вносит руководству училища 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 училища 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.

1.9. В период отсутствия шеф-повара его обязанности исполняет назначенный приказом директора другой работник.

1.10. Шеф-повар или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

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

1.12. Основной и главной целью деятельности столовой является обеспечение бесперебойного питания обучающихся.

1.13. 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.

1.14. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой должны соответствовать 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.

1.15. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием.

1.16. Столовая рассчитана на 60 посадочных мест, обучающиеся обслуживаются через раздачу методом самообслуживания.

1.17. 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.

- 1.18. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.
- 1.19. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.
- 1.20. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся училища составляется примерное меню на период не менее двух недель в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.
- 1.21. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в училище, возрастную категорию, физические и умственные нагрузки обучающихся.
- 1.22. При разработке меню отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.
- 1.23. 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.
- 1.24. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, которое предусматривает преимущественное использование таких способов приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
- 1.25. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

## **2. Основные задачи и функции столовой**

- 2.1. Организация общественного питания в училище:
  - 2.1.1. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников.
  - 2.1.2. Обслуживание проводимых училищем мероприятий.
  - 2.1.3. Организация питания, связанного с представительскими расходами по приему гостей, делегаций и т.д.
- 2.2. 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.
- 2.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и обслуживающей деятельности столовой.
- 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, состояние трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническое состояние производственных и обслуживающих помещений.

## **3. Организация производства и обслуживания**

- 3.1. Режим работы столовой соответствует утвержденному распорядку дня для обучающихся.

3.2.Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

3.3.Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи администрация училища должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии.

#### **4. Режим питания обучающихся**

4.1.Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с территориальными органами Роспотребнадзора.

4.2.О случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала также в первую очередь информируется территориальный отдел Роспотребнадзора.

4.3.В питании обучающихся 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 шеф-повара. 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 предназначенном для этих целей помещении;

- 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, желателен дезинфицирующий;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в своих семьях;

- сотрудникам пищеблока запрещается при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками, а также принимать пищу и 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 лично шеф-поваром.

5.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на шеф-повара.

## **6. Права**

6.1. Работники столовой имеют 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 структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;

- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой;

- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;

- вносить предложения руководству по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;

- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

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

7.1. Меню составляется накануне следующего дня шеф-поваром с учетом перспективного меню и утверждается директором училища. Проводится инструктаж с поварами, даются задания каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

7.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

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

7.4.Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, прејскурантами, техническими условиями и требованиями к качеству контролируются шеф-поваром и бракеражной комиссией.

## **8. Ответственность**

8.1.Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на шеф-повара.

8.2.Шеф-повар несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и качественное 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;
- 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.

## **9. Санитарные требования к столовой, учёт и отчетность**

9.1.В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение действующего законодательства и нормативных актов по вопросам организации общественного питания. Необходимо иметь в наличии фонд нормативных документов, в том числе Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, а также Технологические карты.

9.2.Столовая должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств, разрешённых санитарными органами.

9.3.Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить медицинскую книжку о допуске к работе в столовой.

9.4.Обязательно наличие в столовой следующей рабочей документации:

- Бракеражный журнал готовой продукции.
- Журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания.
- Меню.
- Накладные и сертификаты на сырьё.