

Рыльский авиационный технический колледж – филиал федерального  
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Московский государственный технический университет гражданской авиации»  
(МГТУ ГА)

Рег. № 8

Экз. № 1

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом колледжа

Протокол № 5

от «14» 02 2020 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

Будыкин Ю.А.

«14» 02 2020 г.

Приказ № 149 от «14» 02 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ  
Отдел НС и МТО**

г. Рыльск 2020 г.

Отдел НС и МТО

## **1. Общие положения.**

1.1 Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой Рыльского АТК — филиала МГТУ ГА (далее - колледж).

1.2 Положение о столовой утверждается директором колледжа.

1.3 В своей деятельности столовая руководствуется федеральными и краевыми законами, постановлениями и распоряжениями администрации Курской области 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.

1.4 Столовая является внутренним подразделением колледжа, предназначенным для приготовления различных блюд и функционирует, в целях осуществления рационального и качественного питания курсантов колледжа.

1.5 Руководство столовой осуществляет заведующий столовой.

1.6 Заведующий столовой подчиняется заместителю директору колледжа по НС и МТО.

1.7 Заведующий 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, а также выполняет иные обязанности предусмотренные должностной инструкцией.

1.8 Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей директором колледжа по представлению заведующего столовой, согласования ЗД по НС и МТО.

1.9 В подчинении у заведующего столовой находятся все работники столовой.

1.10 Заведующий 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 колледжа, заместителем директора колледжа по НС и МТО 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 ЗД по НС и МТО 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 к ТБ.

1.11 Работники столовой имеют право:

Отдел НС и МТО

на повышение профессионального мастерства, квалификационного разряда по оплате труда;

требовать от заведующего столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий для производства пищи безопасной 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.).

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

1.13 Качественное и безопасное приготовление пищевых продуктов и полуфабрикатов зависит от обеспеченности столовой, от санитарно-технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой. Для этого администрации Колледжа необходимо обеспечивать:

исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении);

для исключения попадания насекомых в помещение столовой следует установить сетку-раму оконных и дверных проемов в помещении столовой, проводить дератизацию и дезинсекцию;

обеспеченность столовой в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами.

1.14 Лицом, осуществляющим контроль за обеспечением столовой необходимым оборудованием и производственным инвентарем, является начальник отдела МТО. Который организует и контролирует своевременное обеспечение столовой необходимым оборудованием в соответствии с докладной запиской заведующего столовой.

1.15 Контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников, контроль за качеством и безопасностью поступающих и реализуемых продуктов, ведение и хранение необходимой документации, журналов, а также соблюдение в деятельности столовой, установленных норм и правил, осуществляет заведующий столовой,

1.16 За организацию медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника столовой, соблюдение личной гигиены персонала столовой ответственность несет заведующий амбулаторией колледжа.

1.17 Общий контроль и руководство за обеспечением своевременным и качественным питанием обучающихся колледжа осуществляет заместитель директора колледжа по НС и МТО. Кроме того, заместитель директора по НС и МТО руководит деятельностью по организации питания курсантов колледжа, и руководит деятельностью ответственного за организацию питания курсантов.

1.18 Для организации питания курсантов приказом директора назначается ответственный за организацию питания курсантов. В обязанности ответственного входит ежедневный сбор заявок на питание курсантов от воспитателей или заведующих общежитиями, по группам от классных руководителей, ежедневное информирование

Отдел НС и МТО

заведующего столовой о наличии и отсутствии курсантов, подлежащих обеспечению питанием, ведение табеля посещаемости столовой курсантами и предоставление в бухгалтерию колледжа, организация и проведение работы по формированию у курсантов культуры питания, взаимодействие с дежурными по столовой согласно графика и контроль за исполнением ими своих обязанностей. При осуществлении своих обязанностей ответственный за организацию питания курсантов подчиняется заместителю директора по ВР и СВ и докладывает ему о выявленных нарушениях.

1.19 Столовая расположена в отдельном здании колледжа. Столовая состоит из помещений для обслуживания и питания потребителей, производственных помещений, складских помещений, административно-бытовых помещений.

1.20 Столовая должна иметь при входе обычную вывеску с наименованием и режимом работы.

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

1.22 Производственные помещения должны быть отделены от зала стеной.

1.23 Помещение столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками, полы должны быть настланы мозаикой, линолеумом или другими материалами.

1.24 В зале должна функционировать система самообслуживания по системе предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента. Количество мест должно соответствовать числу питающихся курсантов.

1.25 Столовая должна быть обеспечена:

Посудой, приборами и подносами, категорически запрещено применение в качестве материала алюминий;

вилками, столовыми ложками;

стеклянной посудой без орнамента;

посудой из прессованного стекла;

стаканами для воды;

глубокими тарелками диаметром 240 мм;

тарелками для закусок диаметром 200 мм;

тарелками диаметром 150 мм для бутербродов.

посудой для салфеток и т.д.

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

1.27 Деятельность столовой для обучающихся осуществляется на основании:

санитарно-эпидемиологического заключения;

циклического меню на 7 дней;

сортировочных и бракеражных журналов;

медицинских книжек работников с отметкой о допуске;

договоров с поставщиками продуктов питания;

на оказание дезинфекционных услуг и услуг на вывоз отходов;

иных документов и учетных журналов, предусмотренных законодательством для безопасности организации общественного питания.

1.28 Для обеспечения курсантов здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная

Отдел НС и МТО

безопасность, физиологическая, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, заведующим производством составляется рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается сезонное цикличное меню, которое утверждается директором. На основании утвержденного цикличного меню составляется ежедневное меню.

1.29 Для обеспечения гигиены и санитарии в помещении столовой колледж должен заключить договоры на проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами, проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Договор о лабораторном контроле качества и безопасности на соответствии требованиям санитарного законодательства.

1.30 По истечении каждого месяца в конце любого из рабочих дней в период с 25-го по 30-е число в столовой проводится инвентаризация с участием заведующего столовой.

## 2 Программа работы производственного отделения

2.1 Питание курсантов организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул, также при необходимости, период производственной практики.

2.2 Ежедневно заведующим производством составляются меню питания курсантов и общее меню, которое утверждается директором и вывешивается на информационном стенде возле помещения столовой до 09.00 часов дня предоставления питания. Меню предоставляется на утверждение директору колледжа во второй половине дня перед днем осуществления питания.

2.3 При составлении меню следует учитывать примерное меню на 7 дней.

2.4 Продукты должны обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно соответствовать установленным нормам организации общественного питания.

2.5 Столовая выдает (реализует) качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

2.6 Столовая для обучающихся колледжа должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением на функционирование, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с действующим законодательством.

2.7 В столовой колледжа запрещается выдача (реализация) следующих продуктов:

Таблица 1

1	2
1.	Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2.	Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3.	Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4.	Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5.	Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6.	Непотрошенная птица.
7.	Мясо диких животных.
8.	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9.	Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств* неблагополучных по сальмонеллезам.

Отдел НС и МТО

Продолжение таблицы 1

1	2
10.	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11.	Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12.	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13.	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14.	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15.	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16.	Простокваша - "самоквас".
17.	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18.	Квас.
19.	Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20.	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21.	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22.	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23.	Пищевые продукты, не предусмотренные в таблице 2 настоящего Положения.
24.	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие)
25.	Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26.	Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27.	Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные.
28.	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29.	Газированные напитки.
30.	Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31.	Жевательная резинка.
32.	Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33.	Карамель, в том числе леденцовая.
34.	Закусочные консервы.
35.	Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36.	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37.	Окрошки и холодные супы.
38.	Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39.	Яичница-глазунья.
40.	Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41.	Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Отдел НС и МТО

2.8 Для организации дополнительного питания обучающихся рекомендуется следующий ассортимент пищевых продуктов.

Таблица 2.

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)		реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3х часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного
7	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами	до 50 г	реализуются в ассортименте собственного приготовления; реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тиражный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Отдел НС и МТО

2.9 При приготовлении блюд повара столовой руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

2.10 Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

2.11 В колледже приказом директора создается бракеражная комиссия, в состав которой могут входить заведующий столовой, заведующий производством, ответственный за организацию питания, сотрудник колледжа из числа руководящего состава и иные работники колледжа.

Результат бракеража готовой продукции по органолептическим показателями, регистрируются в бракеражном журнале. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

2.12 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Снятие пробы производится в следующем порядке. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике амбулатории колледжа при температуре +2 - +6°C. Место для хранения проб опечатывается для исключения доступа к ним посторонними лицами.

2.13 Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам.

2.14 При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки.

2.15 Вначале определяется температура блюд термометром со спиртом с металлической оправой, который вводится во все виды пищи (в центре). Температура пищи ориентировочно определяется следующим образом: 100-101<sup>0</sup>С - температура кипения; выше 70<sup>0</sup>С - очень горячая; 65-70<sup>0</sup>С - умеренно горячая; 50-55<sup>0</sup>С - пищу можно употреблять; 14-15<sup>0</sup>С - холодный напиток, 10<sup>0</sup>С - очень холодный напиток.

2.16 Для органолептической оценки продукции кухня должна быть оснащена кухонной иглой (для мясных и рыбных блюд), ложками из не окисляющейся стали (3), ножами (2-3), вилками (3), одним половником для отбора проб из котла.

2.15 Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенция которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

2.16 Если устанавливаются другие недостатки («недосол» изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на кухню для их устранения.

2.17 Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

2.18 Распределение блюд разрешается только после снятия проб и внесения соответствующих записей в сортировочную документацию.



Отдел НС и МТО

### **3 Организация обслуживания обучающихся**

3.1 Обучающиеся питаются 3 раза в день.

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

3.3 Отпуск горячего питания организован по группам в установленное графиком время для приема пищи, в соответствии с режимом учебных занятий, организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем получения пищи в окне раздачи пищи. Уборка столов осуществляется дежурными совершеннолетними курсантами под руководством дежурного сотрудника колледжа (чаще всего - дежурного по режиму) и ответственного за организацию питания.

3.4 Дежурные курсанты проверяются на предмет отсутствия признаков заболеваний медицинским работником, а при его отсутствии - заведующим столовой, после чего делается запись в журнале здоровья (общее число дежурных может составлять 3-5 человек).

3.5 Калькулятор столовой обязан заполнять калькуляцию при подготовке блюд для курсантов на основании ежедневного меню и представлять ее на день раньше директору колледжа для утверждения.

### **4 Личный санитарно-гигиенический режим**

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

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

4.3 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.

4.4 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 осуществляются в специально отведенных помещениях или местах, в определенное для этого время.

4.5 Ежедневно перед началом работы сотрудником амбулатории колледжа у работников столовой проверяются открытые части тела заведующим производством на

Отдел НС и МТО

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.

4.6 Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации, микроклимат производственных помещений, отоплению, вентиляции 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, выдача блюд и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания.

## **5 Ответственность**

Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующий столовой, материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных на них должностной инструкцией, локальными актами колледжа и законодательством Российской Федерации.

Отдел НС и МТО

### Лист согласования

Положение разработано:

ЗД по НС и МТО \_\_\_\_\_ /Н.В. Бедрик/ \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

СОГЛАСОВАНО:

Юрисконсульт \_\_\_\_\_ /Н.В. Алюшина/ \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)



