

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ТРАНСПОРТА»

ЯКУТСКИЙ ИНСТИТУТ ВОДНОГО ТРАНСПОРТА

ПРИНЯТО
Советом ЯИВТ (филиалом)
ФГБОУ ВО «СГУВТ»
от «30» 11 2015г.
Протокол № 13



ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой

Якутского института водного транспорта (филиала) ФГБОУ ВО «СГУВТ»

Якутск 2015 г.

ПРИНЯТО
Советом ЯИВТ (филиал)

ФГБОУ ВО «СГУВТ»
Протокол № 13
«30» 11 2015г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой
Якутского института водного транспорта
(филиала) ФГБОУ ВО «СГУВТ»
(Локальный нормативный акт)**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о столовой для учащихся регламентирует основную деятельность столовой ЯИВТ (филиал) ФГБОУ ВО «СГУВТ» (далее - институт). Положение о столовой утверждается директором института.
- 1.2. В своей деятельности столовая руководствуется Федеральными и региональными законами, постановлениями и распоряжениями в сфере организации питания, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики учреждения и обслуживаемого контингента, приказами и распоряжениями директора института, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций.
- 1.3. Столовая является внутренним подразделением института, предназначенная для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях обеспечения организованным питанием учащихся института.
- 1.4. Руководство столовой осуществляется заведующей столовой, которая назначается и освобождается от должности директором института.
- 1.5. Заведующая столовой подчиняется директору института.
- 1.6. 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.
- 1.7. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению заведующей столовой директором института.
- 1.8. В подчинении у заведующей столовой находятся все работники столовой.
- 1.9. 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 института приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;

- рекомендовать директору института 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.

1.10. Работники столовой имеют право:

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

1.11. Институт обеспечивает для столовой:

- необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства института, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.
- исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении). Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещении столовой.

- в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами (является начальник АХО - постоянно.)

- контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования.
- контроль за организацией медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой

- качество и безопасность поступающих и реализуемых продуктов, документальной проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции (визуальный, органолептический), является кладовщик столовой.

1.12. Общий контроль, руководство и обеспечение своевременным и качественным питанием обучающихся института осуществляют заместитель директора института по воспитательной работе, а также:

- осуществляет контроль во время накрытия обеденных столов;

- осуществляет контроль во время приема пищи обучающихся.

1.13. Столовая расположена на 1 этаже в здании института, имеет следующие помещения:

- горячий цех;
- овощной цех;
- мясной цех;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

Столовая состоит из зала для обслуживания курсантов, производственных помещений, склада.

1.14. 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.

1.15. Производственный отдел (кухня) должен быть отделен от зала декоративной стеной.

1.16. Столовая разделена на следующие отделения:

- отделение для приготовления блюд;
- склад для сухих продуктов и овощей.

1.17. 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.

1.18. В зале должна функционировать система самообслуживания по системе выставления блюд на раздаче. Количество мест должно соответствовать трети учащихся, которые питаются.

1.19. Столовая должна быть обеспечена:

- посудой и столовыми приборами из нержавеющей стали, подносами;
- вилками, столовыми ложками;
- стеклянной посудой без орнамента;
- посудой из прессованного стекла;
- стаканами для воды;
- фаянсовой посудой;
- глубокими тарелками диаметром 240 мм;
- тарелками для закусок диаметром 200 мм;
- тарелками диаметром 150 мм для бутербродов;
- посудой для салфеток и т.д.

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

1.21. Деятельность столовой для учащихся разрешается на основании:

- утвержденного меню на 10 дней;
- норм обеспечения обучающихся;
- списка запрещенных продуктов;
- бракеражных журналов продуктов питания;
- медицинских книжек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;
- договоров с поставщиками продуктов питания.

1.22. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которых являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, следует разрабатывать рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню. Для обеспечения здорового питания всех обучающихся необходимо составление примерного меню.

1.23. Заключить договора мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами ~ проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Договор о лабораторном контроле качества и безопасности на соответствие требованиям санитарного законодательства.

2. Программа работы производственного контроля столовой

- 2.1. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года.
- 2.2. Ежедневная программа производственного контроля столовой заключается в составлении меню.
- 2.3. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10 дней.
- 2.4. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.
- 2.5. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2.6. Столовая для учащихся института должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания в соответствии с действующим законодательством.
- 2.8. При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.
- 2.9. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.
- 2.10. В институте создается (приказом) бракеражная комиссия, в состав которой входят работник пищеблока, медицинский работник и помощник по режиму. По органолептическим показателям, результат бракеража регистрируются в «Бракеражный журнал». Запрещается выдача блюд без оценки их бракеражной комиссии и без соответствующей записи в журнале. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 2.11. При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки.
- 2.12. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

3. Организация обслуживания курсантов.

- 3.1. Учащиеся питаются 3 раз в день.
- 3.2. Столы обслуживаются дежурными курсантами.
- 3.3. Дежурные курсанты проверяются медицинским работником, а при его отсутствии – заведующим столовой (поваром), общее их число - 2 человека.
- 3.4. Столовая обязана заполнять калькуляцию по подготовке блюд для курсантов и вместе с меню представлять ее на день раньше директору института 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, желательно, 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 и курение осуществляются в специально отведенных помещениях или местах.

4.5. 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.

4.6. 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 и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания.

5. Ответственность

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