

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

И.П. Головки

Протокол № 49 от «13» 05 2024г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ БПТКСУ

Ю.И. Жеровой

«20.12» 2024г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
СФЕРЫ УСЛУГ»**

Положение о столовой государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум профессиональных технологий и сферы услуг» (далее- Положение) разработано на основании

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет цель, задачи по организации производства и обслуживания, режим питания студентов, требование к соблюдению правил личной гигиены сотрудников столовой, требование к соблюдению санитарных правил и нормативов, порядок работы и отпуск готовых изделий государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум профессиональных технологий и сферы услуг» (далее техникум, ГБПОУ БПТКСУ)

1.2. Столовая является структурным подразделением техникума, возглавляет заведующий производством, непосредственно подчиняется директору техникума.

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

нормами и настоящим Положением.

1.4. Квалификационные требования, функциональные обязанности заведующего производством и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

1.5. Техникум, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее материальную базу, осуществляет проверку ее деятельности, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

1.6. В столовой техникума наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организации общественного питания предусмотрены следующие производственные помещения:

- овощной цех;
- мясо-рыбный цех;
- горячий цех;
- вспомогательные помещения;
- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка и комната отдыха для персонала.

Помещение для сыпучих продуктов и хранения овощей входят в группу складских помещений столовой.

Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме, с соблюдением гигиенических требований по содержанию этих помещений, а также соблюдением требований к условиям хранения пищевых продуктов.

1.7. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории техникума предусмотрены контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

1.8. Для обеспечения студентов техникума здоровым питанием разработано 2-х недельное примерное меню, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное директором техникума.

1.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, название кулинарных изделий, а также их стоимость.

1.10. Отпуск горячего питания студентов производится в соответствии с режимом учебных занятий.

## **2. Цель, задачи столовой**

2.1. Основной целью столовой является организация качественного, рационального и своевременного питания студентов техникума.



## 2.2. Основные задачи:

- создание условий и обеспечение доступности рационального питания студентов с учетом их потребностей в пищевых веществах, витаминах и минералах;
- организация рационального питания студентов как повышение иммунитета и профилактики от различных заболеваний;
- пропаганда здорового и сбалансированного питания среди студентов;
- обеспечение высокой культуры обслуживания;
- совершенствование производственно-хозяйственной деятельности столовой.

## 3. Организация производства и обслуживания

3.1. Завоз продуктов осуществляется 1-3 раза в неделю транспортом через поставщика по договору поставки.

3.2. Столовая оснащена столами и гигиеническим покрытием.

3.3. Студент допустивший порчу имущества столовой, возмещает ущерб в установленном законом порядке.

3.4. Претензии студентов на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи, рассматривает администрация техникума.

## 4. Режим питания студентов

4.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

4.2. Питание обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, осуществляется на основании приказа директора.

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 скоропортящихся продуктов.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди студентов информируется отдел Роспотребнадзора.

4.5. В питании студентов техникума запрещается использовать:

- не пастеризованное молоко без тепловой обработки;
- 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 минут до готовности;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны по-флотски, блинчики с мясом, студни, окрошки, наплетты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленым яйцом, яичную глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики.

## **5. Требования к соблюдению работниками столовой личного санитарного-гигиенического режима**

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

5.2. Работники столовой должны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (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 убирать волосы под косынку, проходить осмотр на гнойничковые заболевания;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и желателно дезинфицировать их;
- проходить ежегодный медицинский осмотр;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов временно отстраняются от работы и немедленно обращаются в медицинское учреждение для лечения;

5.3. Категорически запрещается:

- во время приготовления пищи, носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- курение и распитие спиртных напитков в помещении столовой и подсобных помещениях.

5.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги, порезы, ссадины.

5.5. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов в журнале здоровья.

5.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных



требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой.

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

6.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующим производством и бухгалтером и утверждается директором техникума. Заведующий производством проводит инструктаж с поваром, дает задания каждому работнику, подготавливает нужное оборудование и инвентарь, определяет время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

6.2. При изготовлении блюд повар руководствуется технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

6.3. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции контролируется бракеражной комиссией.

## **7. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:**

- цвет;
- внешний вид (форма прозрачность и т.д.)
- консистенция;
- запах и вкус.

7.1 В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:

холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;

блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой. Зерна сохраняют форму и эластичность;

густая масса- крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус- специфичные для каждого вида круп;

блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны

быть специфичными для рыбы;

консистенция- мягкая, сочная с сохранением формы; вареная рыба- вкус, характерный для рыбы, рыба жареная- приятный вкус рыбы и жира;

блюда из мяса: основной органолептический показатель- консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;

клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

запах и вкус –специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах –специфичные для мяса птицы;

сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

в компоте определяется консистенция сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, нежная, аромат специфический;

соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов; консистенция однородная, без сгустков;

напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, кофе и какао;

мучные изделия: тесто несоленое- консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами- эластичная, рыхлая;

для блинов- эластичная; слоеное-пористое, хрустящее;

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

7.3. Вначале определяется температура блюд термометром со спиртом металлической оправой, который вводится во все виды пищи (в центре). Температура пищи определяется следующим образом: 100-101С – температура кипения, свыше 70С – очень горячая, 65 – 70С – умеренно- горячая; 50-55С – можно употреблять в пищу; 14-15С – холодный напиток, 10С – очень холодный напиток.

7.4. Для органолептической оценки продукции кухня должна быть оснащена кухонной иглой (для мясных и рыбных блюд), ложками из неокисляющей стали, вилками, одним половником для отбора проб из котла.

7.5. До отбора проб первого блюда соусы, жидкость перемешивается половником. Часть жидких блюд (60-100г для каждого члена комиссии) наливают в тарелку, затем ложкой льют струей в эту же тарелку, определяя цвет и консистенцию.

7.6. Следующий шаг – определение запаха и вкуса. Ложкой определяется жидкая часть и определяются ее вкус и аромат, после чего вместе с нею пробуются и твердая часть; отделяется густая часть и сравнивается с рецептурой (наличие лука, моркови и т.д., их вкус). Если в первое блюдо добавлена сметана, оценка производится до и после её добавления.

7.7. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

7.8. При оценке внешнего вида блюд определяется цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

7.9. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

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

7.11. Распределение блюд разрешается только после снятия проб и отбора суточной пробы продуктов, внесения соответствующих записей в бракеражный журнал.

7.12. Учетная документация столовой:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- накопительная ведомость;
- журнал осмотра сотрудников столовой на гнойничковые заболевания;
- ежедневное меню (копия);
- сертификаты на сырье;
- журнал учета температурного режима холодильного



оборудования;

- перспективное 2-недельное меню, утвержденное директором техникума;
- технологические карты;
- книга учета и граф проведения генеральных уборок

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.

8.2. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, локальными нормативными актами.



## Перечень

**продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждениях**

1. Пищевые продукты с истекшим сроком 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 и 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, неблагополучным по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бумажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (торты, пирожные)
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 – «самокваш».
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 из колбасы.
21. Блюда, приготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (хгучие) приправы.
24. Острые кетчупы, соусы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженное на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие молочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошка и другие холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.