

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора колледжа
от 13.09.2011г. № 314
с изменениями от 11.04.2014 №123,
от 29.03.2016 №147,
от 16.05.2017 № 186
от 21.05.2018 № 273

ПОЛОЖЕНИЕ **о столовой ГБПОУ ПО «Опочецкий индустриально-педагогический колледж»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение составлено на основе САНПИН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Закона Псковской области «Об обеспечении питанием обучающихся в профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Псковской области», от 11.01.2005 №410-оз в редакции законов Псковской области в редакции законов от 29.12.2005 N 517-оз, от 09.12.2011 N 1118-ОЗ, от 06.06.2014 N 1402-ОЗ, от 05.05.2017 № 1771-оз, Закона области "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" от 11 января 2005 г. N 411-оз, Устава колледжа.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия обеспечения питанием в столовой колледжа обучающихся по программам начального профессионального образования, нуждающихся в адресной помощи, в дни теоретических и практических занятий, а также обучающихся из числа детей-сирот.

1.3. Столовая колледжа (в дальнейшем Столовая) является структурным подразделением колледжа.

1.4. Сотрудники столовой входят в штатное расписание колледжа, назначаются и освобождаются от должности директором.

1.5. В столовой колледжа применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, с укомплектованными обедами (завтраками, ужинами);

1.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питанием обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

2. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием (обедом) обучающихся колледжа по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

2.2. Своевременное обеспечение качественным трёхразовым питанием и дополнительным питанием обучающихся колледжа из числа детей-сирот.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, получившие адресную социальную помощь, в дни теоретических и практических занятий обеспечиваются колледжем бесплатным горячим питанием согласно Закону Псковской области «Об обеспечении питанием обучающихся в профессиональных образовательных организациях,

находящихся в ведении Псковской области», от 11.01.2005 №410-оз, в редакции законов от 29.12.2005 N 517-оз, от 09.12.2011 N 1118-ОЗ, от 06.06.2014 N 1402-ОЗ, от 05.05.2017 № 1771-оз. Студенты, имеющие статус сирот или лиц, оставшихся без попечения родителей, находящихся на государственном обеспечении, обеспечиваются бесплатным горячим питанием в соответствии с законом Псковской области « О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей» от 11.01.2005 № 411-оз, с изм., внесенными Законом Псковской области от 02.12.2016 N 1713-ОЗ.

3.2. Обучающимися, нуждающимися в адресной помощи, являются:

- обучающиеся из малоимущих семей;
- малоимущие, одиноко проживающие обучающиеся.

3.3. Малоимущей семьей в целях настоящего Положения является семья, состоящая из лиц, связанных родством и (или) свойством, совместно проживающих и ведущих совместное хозяйство, имеющая среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума в расчете на душу населения, установленного в области.

3.4. Малоимущим одиноко проживающим обучающимся в целях настоящего Положения является обучающийся, проживающий одиноко, имеющий доход ниже величины прожиточного минимума в расчете на душу населения, установленного в области.

3.5. Для обеспечения питанием обучающийся либо родитель (законный представитель) обучающегося обращается с заявлением об обеспечении питанием в колледж.

Колледж в течение 10 календарных дней со дня представления заявления:

а) самостоятельно в порядке межведомственного информационного взаимодействия запрашивает в территориальных управлениях/отделах социальной защиты населения городов и районов Псковской области (или областей Российской Федерации) по месту проживания обучающегося или его семьи сведения о получении обучающимся или его семьей в соответствующем учебном году государственной социальной помощи;

б) в случае предоставления территориальным управлением/отделом социальной защиты населения городов и районов Псковской области (или областей Российской Федерации) сведений о получении обучающимся или его семьей государственной социальной помощи, издаёт приказ об обеспечении обучающегося питанием либо в случае предоставления сведений, что обучающийся или его семья не получает государственной социальной помощи, направляет заявителю письменный отказ в обеспечении питанием с обоснованием причин отказа.

3.6. Заявление об обеспечении питанием представляется в колледж ежегодно, как правило, к началу соответствующего учебного года. Бесплатное горячее питание (обед) предоставляется обучающемуся с первого дня теоретических и (или) практических занятий, следующего за днем подачи заявления об обеспечении питанием, на основании издания приказа директора колледжа об обеспечении бесплатным горячим питанием.

3.7. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

3.8. На период ремонта помещений столовой и(или) оборудования для предоставления горячего питания (обеда) колледж ежемесячно выплачивает обучающимся, указанным в п. 3.1. настоящего положения, денежные средства на питание из расчета стоимости бесплатного питания в день за дни теоретических и практических занятий или из расчета стоимости бесплатного питания в день для обучающихся из числа детей-сирот.

3.9. Денежные средства на питание в случае отсутствия специально оборудованного помещения для предоставления бесплатного горячего питания (обеда) в месяце подачи заявления об обеспечении питанием выплачиваются в размере, пропорциональном количеству дней теоретических и практических занятий, приходящихся в данном месяце на период после дня подачи заявления об обеспечении питанием.

3.10. В случае прохождения производственной практики вне образовательных учреждений обучающимся, нуждающимся в адресной помощи, до начала производственной практики выплачиваются денежные средства на горячее питание (обед) из расчета стоимости бесплатного горячего питания в день за дни практических занятий в период производственной практики.

3.11. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел Роспотребнадзора.

3.12. В питании обучающихся в колледже 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, крошки, 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.

3.13. Студенты, обучающиеся по программам СПО, работники колледжа могут питаться за плату, предварительно записавшись в бухгалтерии.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

4.1. Столовая размещена в здании колледжа и состоит из обеденного зала до 80 посадочных мест, помещений производственных, складских и вспомогательных.

4.2. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- мясной цех;
- холодный цех;
- овощной цех.

4.3. В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- склад для овощей.

4.4. Вспомогательные помещения составляют:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет.

4.5. Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

4.6. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

4.7. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.8. В производственных помещениях устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Обеденный зал должен быть оборудован столовой мебелью (столами, скамейками и др.) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.9. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.10. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

4.11. Столовая колледжа обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.12. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, посуду из нержавеющей стали (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.13. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.14. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

4.15. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.16. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

5.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в две смены по 8 часов, включая выходные.

5.2. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортом через поставщика по договору.

6. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. 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.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на шеф-повара.

6.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца.

6.4. Шеф-повар колледжа несёт ответственность за ведение «Журнала здоровья».

6.5. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- 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, желательным дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
- сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодёжду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И МЫТЬЮ ПОСУДЫ

7.1. Производственные и другие помещения столовой должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

7.2. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

7.3. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

7.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

7.5. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

7.6. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

7.7. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

7.8. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

7.9. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде.

7.10. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45°C и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

7.11. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

7.12. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

7.13. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

7.14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

7.15. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся колледжа.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

8.1. 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, следует разрабатывать рацион питания.

8.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или только обеда.

8.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин).

8.4. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся Колледжа составляется цикличное меню на 10 дней - для обучающихся из числа детей-сирот, и 14 дней – для обучающихся, получивших социальную помощь.

8.5. Цикличное меню разрабатывается бухгалтером и утверждается директором колледжа и согласовывается с Роспотребнадзором.

8.6. Цикличное меню разрабатывается с учетом норм необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по

категориям обучающихся (обучающиеся из числа детей-сирот и обучающиеся, нуждающиеся в социальной поддержке).

8.7. Цикличное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

8.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

8.9. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

8.10. Обед (для сирот) должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

8.11. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

8.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором колледжа меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

8.13. На все пищевые продукты и продовольственное сырьё должны быть соответствующие документы (например, сертификаты соответствия СаНПиН, сертификаты качества).

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

9.1. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам на большой перемене, продолжительностью 40 минут.

9.2. Отпуск горячего питания обучающимся из числа детей-сирот организуется три раза в день, в том числе в выходные дни.

9.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными под руководством дежурного мастера (воспитателя).

9.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

10.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора колледжа.

10.2. 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 столовой.

10.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет заведующий индустриальным отделением.

10.4. Контроль за подачу сведений о постановке обучающихся на ежедневное питание, с учетом количества фактически отпущенных обедов, возлагается на мастеров производственного обучения и заведующую индустриальным отделением.

10.5. Контроль за посещением столовой обучающимися из числа детей-сирот на завтрак и ужин возлагается на воспитателя общежития и социального педагога.

10.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися осуществляет бракеражная комиссия.

10.7. Ответственность за выполнение норм продуктов для питания обучающихся несёт диетическая сестра (по штатному расписанию или по гражданско-правовому договору).

10.8. Для улучшения организации питания обучающихся в колледже приказом директора создаются следующие комиссии:

- комиссия по улучшению организации питания обучающихся, имеющих статус детей-сирот;

- комиссия по проверке закладки продуктов питания обучающихся колледжа;

- бракеражная комиссия.

10.9. Ответственность за приём, выдачу и закладку продуктов питания и выход готовой продукции несёт шеф-повар колледжа.

10.10. При обеспечении обучающихся горячим питанием с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, колледж обеспечивает:

- наличие САНПИН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- выполнение требований санитарных правил работниками колледжа;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации;

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

10.11. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10.12. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции"

10.13. Ежедневно перед началом работы шеф-поваром проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а

также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

10.14. Витаминизация блюд проводится под контролем диетсестры. Сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

10.15. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья бухгалтером ведется "Ведомость контроля за питанием" Ежедневно осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем и за месяц).

10.16. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

10.17. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар.

10.18. Директор колледжа является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Памятка по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:
мытьё полов;
удаление пыли и паутины;
протираание радиаторов;
протираание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится:
мытьё стен;
мытьё осветительной аппаратуры;
очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Памятка по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой

(40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Памятка по мытью посуды и обеденных столов

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

удаление остатков пищи в бачки для отходов;

при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);

мытьё очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в соответствии с инструкцией по применению;

ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.

2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.

3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником колледжа или шеф-поваром на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
в холодном цеху – халат, косынка;
горячем цеху – халат, косынка;
уборки помещений – халат.
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из столовой халат убирается в шкаф для специальной одежды.