

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОБЕДИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ЧР Грозненский р-н с. Побединское

тел: 8938 899 35 08

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПГТ
Д.И. Батукаев
Приказ № 11- од, от 26.06.2026г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой образовательной организации

2026г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о техникумовской столовой регламентирует основную деятельность столовой СПО, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением о техникумовской столовой, Уставом техникума, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1.3. Деятельность столовой отражается в уставе организации. Организация функционирования техникумовской столовой учитывается при лицензировании учреждения.

1.4. Деятельность столовой техникума осуществляется в соответствии с Положением о столовой образовательного учреждения, нормами и требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.5. Организация работы и обслуживания участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.6. Техникум несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

2. Цель и задачи техникумовской столовой

2.1. Целью деятельности техникумовской столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников техникума в течение учебного года.

2.2. Основными задачами техникумовской столовой являются: своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников СПО; формирование здорового образа жизни; воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются: соответствие энергетической ценности; удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах; оптимальный режим питания.

3. Характеристика столовой

3.1. Столовая является внутренним структурным подразделением техникума.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

3.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.4. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.5. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками.

3.6. Штат столовой – 3 человека.

3.7. Время работы столовой с 8.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4. Права и обязанности работников техникумовской столовой

5.1. Заведующий производством обязан: следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья; контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами; вести финансово-хозяйственную деятельность столовой; вести необходимую отчетность; контролировать соблюдением санитарно-эпидемиологического режима; соблюдать законодательство и приказы по техникуму.

5.2. Работники техникумовской столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников техникума о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы техникумовской столовой учреждения;
- повышать квалификацию; 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; 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 руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

5.3. Работникам техникумовской столовой запрещается:

- при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте;
- курить на рабочем месте.

5.4. 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 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;
- желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста. субпродукты, за исключением печени и сердца;

- гусиные и утиные яйца; яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой);
- пищу, приготовленную фри;
- ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;
- копченые мясные и рыбные продукты;
- продукты домашнего консервирования напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;
- остатки пищи любого происхождения; продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства; продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации; продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.

5.5. Работники столовой образовательного учреждения имеют право:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения; получать от руководителей и специалистов техникума информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

5. Ответственность

6.1. Директор техникума несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности техникумовской столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом образовательного учреждения, а также: за учет и контроль поступивших бюджетных средств; за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой; за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами; за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников техникумовской столовой.

6.2. Заведующий производством является материально — ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией: за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции; за финансово-хозяйственную деятельность столовой; за своевременное оформление документации и отчетности; за соблюдение санитарно — гигиенических норм и правил; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров; за отпуск питания в соответствии с графиком; за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря; за ведение еженедельного товарного отчета; за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке техникума.

6.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность: за правильное формирование сводных списков, учащихся для предоставления питания; учёт фактической посещаемости школьниками столовой; охват обучающихся питанием; за ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов;

6. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся в техникуме осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", и примерным 10-дневным меню, согласованным с Роспотребнадзором.

7.2. Ежедневное меню утверждается директором образовательного учреждения, составляется заведующим производством на базе цикличного меню, утвержденного директором техникума и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

7.3. Питание должно обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.4. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

7.6. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в учреждении создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

7.7. В общеобразовательном учреждении создается (приказом директора) бракеражная комиссия, в состав которой входят директор, повар, ответственный за организацию питания, медицинский работник. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

7.8. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор, заведующий производством, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора СПО учреждения.

7.9. В случае выявления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

7.10. Органолептическая оценка блюд

7.10.1. 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: 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 концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический; соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков; напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао; мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

7.10.2. 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.

7.10.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

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

7.10.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, 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.

7.10.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

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

7. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание учащихся техникума организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.3. Время получения учащимися горячего питания зависит от распорядка работы организации, графика, утвержденного директором техникума. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.4. Кураторы ежедневно до уроков подают сведения заведующему производством (лицу, ответственному за организацию питания) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в организации.

8. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием техникумовской столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем техникума на 1 год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарнотехнических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник техникума.

9. Правила поведения в техникумовской столовой

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

10.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу техникумовской столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

10.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

10. Документация

11.1. В техникумовской столовой находится: Положение о техникумовской столовой; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; заявки на питание; журнал учета фактической посещаемости обучающихся; бракеражный журнал; копии меню за 10 дней и наличие ежедневного меню; технологические карты на блюда и изделия по меню; калькуляция цен на блюда по меню; приходные документы на продукцию; документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции); реестр учета сырья и продуктов питания: реестр медицинского обследования дежурных работников на гнойные заболевания; книга отзывов и предложений; информация об изготовителе и услугах.

11. Прекращение деятельности

12.1. Деятельность столовой в рамках техникума прекращается приказом директора образовательной организации.

12. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение о техникумовской столовой является локальным нормативным актом, рассматривается на Совете образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

13.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

13.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.