



ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
ОБПОУ «КГТТС»

Наименование: Положение о столовой ОБПОУ «КГТТС»

Дата введения: 2021  
Редакция № 1

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 4 от 24.12.2020

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
ОБПОУ «КГТТС»  
от 11.01.2021 № 10/о

ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ  
ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Курск  
2021

	Должность, фамилия	Подпись	Дата
Разработал	Зам. директора Пыжова Т.В.		2021

Наименование: Положение о столовой ОБПОУ «КГТТС»	Дата введения: 2021 Редакция № 1
--	-------------------------------------

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1.</b>	Общие положения	3
<b>Раздел 2.</b>	Основные задачи и функции столовой	4
<b>Раздел 3.</b>	Руководство столовой	4
<b>Раздел 4.</b>	Структура производства столовой	5
<b>Раздел 5.</b>	Организация и режим работы столовой	7
<b>Раздел 6.</b>	Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности столовой	8
	<b>Приложения</b>	<b>13</b>

Разработал	Зам. директора Пыжова Т.В.	Утверждено	Приказом директора от 11.01.2021 № 10/о	стр. 2 из 22
------------	-------------------------------	------------	--	--------------

Положение о столовой ОБПОУ «КГТТС» (далее - Положение) разработано в соответствии со следующими документами:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - ФЗ№52);
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – ФЗ№29);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

Настоящее Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность столовой, регулирует основные виды деятельности по организации питания в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум технологий и сервиса» (далее – ОБПОУ «КГТТС», техникум).

## 1. Общие положения

1.1. Столовая осуществляет функции по оказанию услуг общественного питания обучающимся, сотрудникам техникума с соблюдением требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности готовой продукции.

1.2. Столовая является самостоятельным структурным подразделением техникума, возглавляемым заведующим производством, который непосредственно подчиняется директору.

1.3. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами техникума и настоящим Положением.

1.4. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за ненадлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего производством.

1.5. Заведующий производством и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемой должности приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей производством и других работников

столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

## 2. Основные задачи и функции столовой

2.1. Организация общественного питания, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров (при наличии разрешения):

- организация рационального и качественного питания обучающихся и сотрудников;
- оказание услуг по организации питания на договорной основе.

2.2. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе, на основе использования современных информационных технологий.

2.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.4. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

2.5. Планирование, организация и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

2.6. Обеспечение своевременного приготовления пищи высокого качества и культуры обслуживания посетителей.

2.7. Изучение спроса на продукцию общественного питания.

2.8. Ведение учета и своевременное представление отчетности.

2.9. Проведение текущего контроля качества приготовления пищи, соблюдения правил торговли, ценообразования, требований охраны труда, состояния трудовой и производственной дисциплины, санитарно-технического состояния производственных и торгово-обслуживающих помещений.

## 3. Руководство столовой

3.1. Столовую возглавляет заведующий производством, на должность которого назначается лицо, имеющее высшее или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года, или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

3.2. Заведующий производством:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

- осуществляет, в пределах своей компетенции, функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;
- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения руководителю техникума об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;
- вносит руководству техникума предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;
- участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству техникума предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;
- совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой;
- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

3.3. В период отсутствия заведующего производством, обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник. Заведующий производством или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

3.4. Организацию контроля за деятельностью столовой осуществляет заместитель директора по безопасности и административной работе.

## 4. Структура производства столовой

4.1. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, имеет цеховую структуру производства, позволяющую осуществлять приготовление безопасной, качественной кулинарной продукции, и ее реализацию.

4.2. Планировка производственных помещений столовой, их конструкция, размещение и площадь соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, обеспечивают последовательность технологических процессов, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и

чистой посуды, встречное движение посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

4.3. Питание студентов и сотрудников осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании техникума, а также в помещении буфета-раздаточной учебного корпуса № 2.

4.4. В столовой техникума, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, предусмотрены:

4.4.1. производственные помещения: овощной цех, мясо-рыбный цех, холодный цех, горячий цех;

4.4.2. вспомогательные помещения: моечные кухонной и столовой посуды, раздевалка, комната отдыха для персонала, санузел.

4.4.3. складские помещения: помещение для сыпучих (сухих) продуктов, помещение для хранения овощей.

В складских помещениях для хранения продукции установлены приборы для измерения относительной влажности и температуры.

Все помещения столовой размещены на 1 этаже, взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений облицованы плиткой. Обеденный зал освещается естественным и искусственным светом, оснащен кондиционером.

4.5. Питание студентов и сотрудников осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании техникума, а также в помещении буфета-раздаточной учебного корпуса № 2.

4.6. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием.

Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок соблюдено (расстояние более 25 метров).

4.7. Из столовой обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

4.8. Столовая рассчитана на 75 посадочных мест, буфет-раздаточная - 30 посадочных мест; посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу. Линии раздачи оснащены: прилавками для холодных закусок и напитков, мармитами для первых и вторых блюд.

Производственные помещения столовой оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса и технологических операций необходимым холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией в

соответствии со ст. 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».

Горячий цех столовой оснащен: 4-х конфорочной электроплитой, пекарским шкафом, пароконвектоматом, производственными столами и стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

Мясо-рыбный цех оснащен холодильным шкафом, электромясорубкой, моечной ванной, столами, раковинами для мытья рук.

Овощной цех оснащен универсальным приводом для нарезки сырых и вареных овощей, производственным столом, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

Холодный цех оснащен холодильным шкафом, производственным столом, моечной ванной, машиной для нарезки вареных и сырых овощей.

## 5. Организация и режим работы столовой

5.1. График работы столовой устанавливается в соответствии с расписанием занятий, графиком работы техникума и Правилами внутреннего трудового распорядка.

5.2. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей, а также иных посетителей, с единовременной посадкой до 75 человек.

5.3. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю транспортом через поставщика (поставщиков) по договору поставки. Перевозка продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии со ст. 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

5.4. Столовая оснащена обеденными столами с гигиеническим покрытием.

5.5. Отпуск изделий кухни обучающимся, не имеющим льготу, работникам техникума, иным посетителям производится за наличный расчет по меню со свободным выбором блюд. Меню ежедневно утверждается руководителем учреждения до начала работы столовой и вывешивается в обеденном зале.

5.6. При наличном расчете оплата производится через кассовый аппарат. В конце дня снимается отчет с кассы, делается запись в кассовую книгу. Денежные средства ежедневно сдаются в кассу техникума. Бухгалтер осуществляет контроль за правильностью расчетов по столовой.

5.7. Для обеспечения обучающихся льготным питанием разрабатывается рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов в соответствии с СанПин и меню.

Ежедневное меню разрабатывается на основе примерного 10 - дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

5.8. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

5.9. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, припускание, тушение, запекание.

5.10. Ежедневно в рационах 2-х разового питания включаются: мясо, молоко, сливочное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

5.11. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с ГОСТами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующим производством, медицинским работником, дежурным мастером, начальником УПК.

5.12. Претензии посетителей столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи рассматривает администрация техникума.

## **6. Санитарно-эпидемиологические требования к деятельности столовой**

6.1. В столовой техникума осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАСП с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых 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 учреждении.

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

6.3. В питании обучающихся техникума запрещается использовать:

- пищевую продукцию без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевую продукцию, не соответствующую требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыбу, не прошедшую ветеринарно-санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошеную птицу;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;



- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;
- крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- пищевую продукцию домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- простоквашу - "самоквас";
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочную продукцию из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшую первичную обработку и пастеризацию.
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный);
- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированные напитки; газированную воду питьевую;
- молочную продукцию и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательную резинку;
- кумыс, кисломолочную продукцию с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовую;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

- окрошки и холодные супы;
- яичницу-глазунью;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

6.4. К работе на пищеблок допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр (в соответствии с действующими приказами и инструкциями), прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, имеющие допуск к работе.

6.5. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего производством техникума. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.

6.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.6. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

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

6.8. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой техникума. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующего производством, который несет персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой техникума в целом.

6.9. Контроль за посещением столовой обучающимися и учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на дежурного мастера производственного обучения.

6.10. Контроль качества каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи), до ее приема посетителями, ежедневно осуществляется дежурным мастером производственного обучения, заместителем директора по безопасности и административной работе, медицинским работником на основе органолептической оценки (Приложения 11-14).

6.11. Столовая техникума должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

6.12. В столовой необходимо наличие рабочей документации:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 10);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции; (приложение 9);
- Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 6);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; (приложение 7);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 8);
- Ежедневное меню (копия);
- Сертификаты на сырьё;
- Перспективное 10-дневное меню, утвержденное директором техникума и согласованное с органами Роспотребнадзора г. Курска;
- Книга учета и график проведения генеральных уборок и др.

6.13. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

## Приложение 1.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации  
питания детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35

Наименование: Положение о столовой ОБПОУ «КГТТС»	Дата введения: 2021 Редакция № 1
--	-------------------------------------

21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 2

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100 - 150
Первое блюдо	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120
Гарнир	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200
Фрукты	100

Разработал	Зам. директора Пыжова Т.В.	Утверждено	Приказом директора от 11.01.2021 № 10/о	стр. 14 из 22
------------	-------------------------------	------------	--	---------------

## Приложение 3

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ  
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	12 лет и старше
белки (г/сут)	90
жиры (г/сут)	92
углеводы (г/сут)	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2720
витамин С (мг/сут)	70
витамин В1 (мг/сут)	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	900
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	1200
фосфор (мг/сут)	1200
магний (мг/сут)	300
железо (мг/сут)	18
калий (мг/сут)	1200
йод (мг/сут)	0,1
селен (мг/сут)	0,05
фтор (мг/сут)	4,0

## Приложение 4

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ В ПРОЦЕНТНОМ ОТНОШЕНИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВРЕМЕНИ ПРЕБЫВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИИ

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%

## Приложение 5

ТАБЛИЦА  
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с	100	Молоко питьевое с массовой долей	100



массовой долей жира 3,2%		жира 2,5%	
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200

Наименование: Положение о столовой ОБПОУ «КГТТС»	Дата введения: 2021 Редакция № 1
--	-------------------------------------

	Соки фруктовые	133
	Соки фруктово-ягодные	133
	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

Приложение 6

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Наименование: Положение о столовой ОБПОУ «КГТТС»	Дата введения: 2021 Редакция № 1
--	-------------------------------------

Приложение 7

Журнал  
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

Приложение 8

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 9

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

## Приложение 10

## Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

## Приложение 11

**Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку.

Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяется форма нарезки овощей и других компонентов, сохранность её в процессе варки (отсутствие помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращается внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом отмечается густота, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечается, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробует жидкая часть, при этом обращается внимание на ее аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале оно пробует без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## Приложение 12

**Органолептическая оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяется также их консистенция. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. После распределения каши тонким слоем на тарелке, проверяется присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков.

При оценке консистенции каши, она сравнивается с запланированной по меню на предмет выявления недовложения.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращается внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует проверить качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо снимается с реализации.

Консистенция соусов определяется при сливании их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращается внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращается внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Приложение 13

### Критерии оценки приготовленных блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - имеются незначительные изменения технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению вкуса и качества, которые нельзя исправить.

Приложение 14

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

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 при температуре +2 - +6 °С.