

Документ подписан простой электронной подписью  
Информационное агентство  
ФИО: Мишкина Л. В.  
Должность: директор  
Дата подписания: 07.09.2023 13:32:41  
Уникальный программный ключ:  
8816e64d7bbb2e4cb90358045a91cd7fed713c59

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГПОУ ТО «ТКСиОТ»)**

**П Р И К А З**

«07» 09 2023 г.

№ 491

Тула

**Об утверждении положения о столовой и порядка перехода лиц,  
обучающихся по образовательным программам среднего профессионального  
образования с платного обучения на бесплатное**

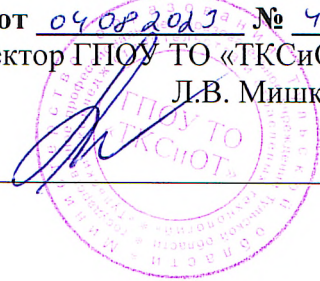
В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 06.06.2013 № 443 «Об утверждении Порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное» по согласованию со студенческим советом и родительским комитетом, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить в новой редакции и ввести в действие с 04.08.2023 положение о столовой и порядок перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования с платного обучения на бесплатное (Приложение 1).
2. Начальнику отдела информационных технологий Грекову Д.А разместить положение о столовой и порядок перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования с платного обучения на бесплатное на официальном сайте учреждения в течении трех рабочих дней с момента издания настоящего приказа.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор

Л.В. Мишкина

Введено в действие  
приказом от 04.08.2023 № 491  
Директор ГПОУ ТО «ТКСиОТ»  
Л.В. Мишкина



## Положение о столовой

Рассмотрено и одобрено на заседании студенческого совета  
Протокол № 6 от 29.06.2023

Рассмотрено и одобрено на заседании родительского комитета  
Протокол № 6 от 29.06.2023

г. Тула, 2023

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации Уставом государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж строительства и отраслевых технологий» (далее - Колледж).

1.2. Настоящее Положение регулирует основные вопросы работы столовой, определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.3. Столовая является структурным подразделением Колледжа.

1.4. Столовая оснащается необходимым для ее деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.

1.5. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Уставом Колледжа и настоящим Положением.

1.6. Штат столовой определяется в зависимости от количества обучающихся в колледже.

1.7. Столовая работает по перспективному - дневному меню, согласованному и утвержденному директором Колледжа.

1.8. Деятельность столовой Колледжа регламентируется действующими нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, требованиями Роспотребнадзора и санитарными правилами для предприятий общественного питания, в том числе Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказами и распоряжениями администрации Колледжа, Правилами внутреннего трудового распорядка и настоящим Положением.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Основной и главной целью деятельности столовой Колледжа является организация питания обучающихся и работников колледжа.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- организация питания обучающихся и работников колледжа в специализированном зале здания Колледжа;
- торговое обслуживание обучающихся и работников колледжа готовыми блюдами, кулинарными и кондитерскими изделиями;
- обслуживание официальных мероприятий Колледжа;
- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новых технологий питания и организации труда.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

3.1. Организация питания в столовой Колледжа осуществляется на основе утвержденного директором Колледжа регламента работы столовой с учетом мнения Совета обучающихся Колледжа и Правил внутреннего распорядка.

3.2. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания-самообслуживание.

3.3. Завоз продуктов осуществляется 1 раз в неделю транспортом через поставщика (поставщиков) по договору поставки, хлеб - 2 раза в неделю.

3.4. Для руководства организацией питания, контролем за качеством приготовления пищи назначается бракеражная комиссия.

3.5. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.

3.6. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесённый ущерб в установленном законом порядке.

3.7. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание в столовой рассматривает администрация Колледжа и обеспечивает устранение причин, вызвавших претензии

### **4. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Для обучающихся питание осуществляется на большой перемене: с 12.00 до 13.00. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линии раздачи.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

4.3. 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, разрабатывается рацион питания.

4.4. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания подростков в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

4.5. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий отдельным приемом пищи (обед).

4.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

4.7. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в Колледже, возрастную категорию и физические и умственные нагрузки обучающихся.

4.8. При разработке меню для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

4.9. 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.

4.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

4.11. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

4.12. Ежедневно в рационах питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.

4.13. Перечень пищевой продукции; которая не допускается при организации питания обучающихся:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

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. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
  23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
  24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
  25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
  26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
  27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
  28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
  29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
  30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
  31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
  32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
  33. Жевательная резинка.
  34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
  35. Карамель, в том числе леденцовая.
  36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
  37. Окрошки и холодные супы.
  38. Яичница-глазунья.
  39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
  40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
  41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
  42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
  43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
  44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
  45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
- 4.14. Ежедневно в столовой вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения о наименованиях блюд и кулинарных изделий, их объемах, а также стоимости.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ**

5.1. К работе на пищеблок столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

5.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую столовой Колледжа. На каждого работника заводится личная медицинская книжка.

5.3. 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 санитарную одежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

5.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

5.5. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в специальном журнале. Данная проверка проводится заведующей столовой.

5.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой Колледжа. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовой, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой в целом.

5.7. Работники столовой проходят ежегодный медицинский осмотр.