	Министерство здравоохранения Республики Татарстан ГАПОУ «Набережночелнинский медицинский колледж»
	Хозяйственная служба
П. № 35	Локальные нормативные акты

«Утверждаю»

и.о.директора ГАПОУ  
«Набережночелнинский  
медицинский колледж»

Н.Ф. Нурмухаметова

«26» октября 2021 г.




## Локальный нормативный акт № 35

Положение о столовой и буфете

ГАПОУ «Набережночелнинский медицинский колледж»

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
«26» октября 2021 г.  
Протокол № 14

г. Набережные Челны, 2021 год

	Должность	Фамилия	Подпись	Дата
Разработал	Ведущий юрист-консульт	Н.Ю. Маринчак		22.10.2021
Согласовал	Ведущий юрист-консульт	Н.Ю. Маринчак		29.10.2021
Версия: 2.0				Стр. 1 из 7

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся студентов колледжа. Столовая с буфетом не является структурным подразделением ГАПОУ «Набережночелнинский медицинский колледж».
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Уставом ГАПОУ «Набережночелнинский медицинский колледж».
- 1.3. Руководство столовой осуществляет заведующий столовой.
- 1.4. Коллектив столовой работает во взаимодействии со всеми структурными подразделениями колледжа, Филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» в г. Набережные Челны.
- 1.5. В своей деятельности сотрудники столовой руководствуются Трудовым кодексом Российской Федерации, законодательными и нормативными актами государственных органов власти Российской Федерации, Уставом колледжа.

## **2. Цели, задачи и основные принципы организации питания в колледже**

- 2.1. Основной целью деятельности столовой является обеспечение студентов и сотрудников колледжа горячим питанием.
- 2.2. Основными задачами столовой являются:
  - изготовление качественной и высококалорийной продукции;
  - выпуск продукции в достаточном ассортименте;
  - обеспечение санитарно-гигиенического состояния помещения, оборудования, рабочего инвентаря;
  - организация соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда;
  - заключение договоров с поставщиками продуктов;
  - проведение контроля качества выпускаемой продукции.

2.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

2.4. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается первое блюдо (суп, борщ), второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

2.5. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

2.6. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса. Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

2.7. В питании обучающихся студентов не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

2.8. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

2.9. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

2.10. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

2.11. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

2.12. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

2.14. В питании обучающихся в колледже не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы;
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных ароматизаторов);
- алкоголь;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из не пастеризованного молока; творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

### **3. Торгово-производственная структура столовой**

- 3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся студентам осуществляется за счет средств обучающихся и (или) их законных представителей.
- 3.2. Для информирования обучающихся по меню столовой заведующий производством ежедневно заполняет лист меню и выставляет его на стойку выдачи блюд.
- 3.3. Для обеспечения студентов и сотрудников колледжа горячим питанием в столовой организуется обеденный зал на 60 человек и работает буфет.
- 3.4. Работа обеденного зала и буфета регламентируется основным рабочим временем персонала столовой с 10.00 до 15.00; в вечернее время с 16.00 до 17.30 силами дежурного сотрудника.
- 3.5. Формой обслуживания потребителей является самообслуживание.
- 3.6. Способом расчета с потребителями является наличный и безналичный расчет.
- 3.7. Периодически работа столовой контролируется органами госконтроля и общественных организаций.
- 3.8. Работниками столовой могут оказываться дополнительные услуги по реализации полуфабрикатов.
- 3.9. Ежегодно обеспечивается метрологический контроль технологического оборудования.

### **4. Документация**

- 4.1. Заведующая столовой разрабатывает и оформляет следующую документацию столовой:
  - журнал инструктажа по технике безопасности;
  - санитарные книжки на каждого сотрудника столовой;

- документация, подтверждающая безопасность сырья;
- журнал отзывов и предложений.

