

3. Права и обязанности работников столовой

3.1. Заведующая производством имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
- по согласованию с директором колледжа приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;
- снять с реализации некачественную продукцию с направлением ее на переработку или с требованием возмещения стоимости продукции с работника, допустившего брак, при невозможности ее переработки;
- рекомендовать директору колледжа применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ к ТБ.

3.2. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по оплате труда;
- требовать от заведующей столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации;
- отказаться от возмещения стоимости некачественной продукции, если ее брак допущен не по вине работника, а в силу производственных обстоятельств (некачественное сырье, неисправное оборудование и т. д.).

4. Распределение зон ответственности

4.1. Директор колледжа обеспечивает для столовой:

- необходимую материальную базу;
- проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно – эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

4.2. Заместитель директора колледжа по АХР обеспечивает:

- обеспеченность санитарно – технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой.
- исправность санитарно – технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция,

электроснабжение, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении)

- засечивание оконных и дверных проемов в помещении столовой с целью предупреждения залета насекомых

- обеспеченность столовой в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами

- контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников.

4.3. Мед. работник колледжа обеспечивает:

- контроль за организацией медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой.

4.4. Заведующая производством обеспечивает:

- качество и безопасность поступающих и реализуемых продуктов, документальной (проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции: визуальный, органолептический);

- хранение продуктов питания, маркировку продуктов, инвентаря, хоз. принадлежностей, моющих средств и т.п.

- общий контроль, руководство и обеспечение своевременным и качественным питанием обучающихся колледжа.

5. Основные требования, предъявляемые к столовой

5.1. Столовая расположена на 1 этаже и имеет следующие помещения:

- горячий цех;
- овощной цех;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой;
- столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, склада.

5.2. Столовая должна быть оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности,

установкой централизованного теплоснабжения или другими источниками тепла, системой обеспечения холодной и горячей водой. Столовая разделена на следующие отделения:

- отделение для приготовления блюд;
- склад для сухих продуктов.

5.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которые являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, следует разрабатывать рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню. Для обеспечения здорового питания всех обучающихся необходимо составление примерного двухнедельного меню.

5.4. В колледже создается (приказом) бракеражная комиссия, в состав которой обязательно входят работник пищеблока, медицинский работник, результат бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником.