



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Согласовано  
Советом Учреждения  
протокол от «01» сентября 2023 г. № 2  
Председатель:  
\_\_\_\_\_ Т.А. Серова

Утверждено  
приказом от 01.09.23г. № 74.1- од  
Директор ГАПОУ СО «ТЭТ»  
\_\_\_\_\_ Т.А. Серова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ**

Тольятти, 2023 г.

Положение о столовой разработано в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ТРТС 021/2011 о безопасности пищевых продуктов, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Настоящее положение раскрывает основные понятия о столовой и регулирует основные виды деятельности столовой ГАПОУ СО «ТЭТ»

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.2. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.3. Столовая является самостоятельным структурным подразделением техникума, возглавляемое заведующим производством, который непосредственно подчиняется директору.

1.4. 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.

1.5. 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 надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.

1.6. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.7. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

1.8. 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.

1.9. 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 ей работников;

- контролирует и несёт ответственность за качество приготовленной пищи;

- 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 ей работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

1.10. В период отсутствия заведующего производством, обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник.

1.11. Заведующий производством или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

1.12. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями техникума, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями

1.13. Основной и главной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся, питание работников техникума и иных посетителей.

1.14. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

1.15. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,

использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

1.16. Хозяйственные и подсобные помещения размещены в помещении столовой на первом этаже, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания и учебным учреждениям, имеющим в ведение помещение столовой.

1.17. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных на цокольном этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.

1.18. 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 не менее 25 метров.

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

1.20. Столовая рассчитана на 100 посадочных мест, обучающиеся и работники, а также иные посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через терминал.

1.21. Линия раздачи оснащена: холодильным прилавком для холодных закусок, мармитами для 1 и 2 блюд, для напитков.

1.22. Горячий цех оснащен: одной 6-и конфорочной электроплитой, пекарским шкафом, тестомесильной машиной, производственными столами и

1.23. стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

1.24. Мясорыбный цех оснащен холодильниками, электромясорубкой, моечной ванной, столами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук. Овощной цех оснащен производственной ванной и раковиной для мытья рук, стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

1.25. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, кулинарная обработка продуктов и технологическое приготовление блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

1.26. Питание обучающихся осуществляется в соответствие с примерным циклическим меню согласованным с «Роспотребнадзором».

1.27. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

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

1.29. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические и умственные нагрузки обучающихся.

1.30. При разработке меню, для питания обучающихся применяются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке.

1.31. 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.

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

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

1.34. 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.

1.35. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, а также их стоимости (для обучающихся питающихся на платной основе).

1.36. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.

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

1.38. Настоящее положение, а также изменения, вносимые в него, утверждается директором техникума.

1.39. Отпуск блюд осуществляется только после проведения бракеражной комиссии.

1.40. Состав бракеражной комиссии: и ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.

## **2. Основные задачи и функции столовой.**

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

2.2. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников.

2.3. 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.

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

2.5. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

2.6. Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.

2.7. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и посетителей.

2.8. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса.

2.9. Изучение спроса обучающихся и потребителей на продукцию общественного питания.

2.10. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно- хозяйственной деятельности столовой, правильное применение действующих форм систем оплаты и стимулирования труда.

2.11. Контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояние трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническое состояние производственных и торгово-обслуживающих помещений.

2.12. Осуществление, в пределах своей компетенции, иных функций в соответствии с целями и задачами техникума.

2.13. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума.

## **3. Порядок расчётов за реализуемые потребителям изделия столовой**

3.1. Отпуск изделий студентам и преподавателям производится после оплаты через терминал.

3.2. Бухгалтер осуществляет контроль за правильностью расчетов по столовой.

#### **4. Организация производства и обслуживания**

4.1. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей, а также иных посетителей численностью до 300 человек.

4.2. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю транспортом через поставщика (поставщиков) по договору поставки.

4.3. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания: самообслуживание.

4.4. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.

4.5. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

4.6. Претензии посетителей столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи, должна рассмотреть администрация техникума.

#### **5. Режим питания обучающихся.**

5.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

5.2. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.

5.3. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».

5.4. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях 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 используют в виде со-усов 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;

– макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни,



- окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
  - грибы;
  - макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
  - пирожные и торты кремовые;
  - жаренные во фритюре пирожки, пончики;
  - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;
  - сырокопченые гастрономические мясные изделия и колбасы;
  - уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
  - кофе натуральный тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
  - газированные напитки;
  - молоко и мороженное на основе растительных жиров;
  - жевательная резинка;
  - окрошка и холодные супы;

## **6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудникам столовой**

6.1. К работе столовой 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.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую столовой техникума. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.

6.3. Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду. Санитарная одежда должна храниться в шкафах в специально отведенном месте, отдельно от верхней;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника

6.4. Сотрудникам столовой не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками;

- принимать пищу на рабочем месте;
- курить на рабочем месте.

6.5. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

6.6. 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 техникума.

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

## **7. Правовые положения**

7.1. Заведующий производством имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора техникума и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и техникума в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству техникума по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

## **8. Порядок работы и отпуск готовых изделий**

8.1. Меню составляется в соответствие с примерным 10 дневным меню и утверждается директором техникума. Заведующая столовой проводит инструктаж с поваром, дает задания каждому работнику, подготавливает нужное оборудование и инвентарь, определяет время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

8.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий повар руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Работник (повар) обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

8.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

8.4. 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 заведующей столовой и бракеражной комиссией.

8.5. Отпуск после бракеража.

## **9. Ответственность.**

9.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора техникума.

9.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующий производством.

9.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, зам. Директора ФЭВ, социальный педагог.

9.4. Контроль за посещением столовой обучающихся, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на дежурного преподавателя или мастера производственного обучения.

9.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема обучающимися

ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

9.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

9.7. Заведующая столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;
- готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

## **10. Управление столовой техникума.**

10.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом ГАПОУ СО «ТЭТ».

10.2. Непосредственное руководство столовой осуществляет директор техникума.

10.3. Ряд функций управления столовой делегируется директором техникума, заведующей столовой техникума.

10.4. За организацию работы и результаты деятельности столовой отвечает заведующий производством.

10.5. Заведующий производством составляет отчёты о работе, которые проверяются бухгалтером и контролируются главным бухгалтером техникума.

10.6. График работы столовой устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся и сотрудников ГАПОУ СО «ТЭТ», а также Правилами внутреннего трудового распорядка техникума.

## 11. Санитарные требования к столовой, учёт и отчетность.

11.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение следующих нормативно – правовых актов:

– Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее ФЗ № 52);

– «Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10);

– «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08);

– ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

– ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

– ТРТС 024/2011 «О безопасности масложировой продукции»;

11.2. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.

– сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;

– технологические карты.

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

11.4. Лица, поступающие на работу, обязаны иметь медицинскую книжку с отмеченным допуском к работе в столовой.

11.5. Наличие рабочей документации:

– бракеражный журнал готовой продукции;

– журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания;

– меню (копия);

– сертификаты на сырьё;

– бракеражный журнал продовольственного сырья;

– журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

– журнал витаминизации третьих блюд и напитков;

11.6. Перспективное 10 дневное меню, утвержденное Директором техникума и рассмотренное.

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ 7 ДО 18 ЛЕТ  
(В НЕТТО Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА В СУТКИ)

| №<br>п/п | Наименование пищевой продукции или группы<br>пищевой продукции   | Итого за сутки |                    |
|----------|--|----------------|--------------------|
|          |  | 7 - 11 лет     | 12 лет и<br>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),<br>включая соленые и квашеные (не более 10% от общего<br>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<br>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                 |
| 21       | Масло растительное   | 15             | 18                 |

| №<br>п/п | Наименование пищевой продукции или группы<br>пищевой продукции   | Итого за сутки |                    |
|----------|--|----------------|--------------------|
|          |  | 7 - 11 лет     | 12 лет и<br>старше |
| 22       | Яйцо, шт.  | 1              | 1                  |
| 23       | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков,<br>в случае использования пищевой продукции<br>промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача<br>сахара должна быть уменьшена в зависимости от его<br>содержания в используемой готовой пищевой<br>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                  |

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             |



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             |

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%  |

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

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ  
(СОТРУДНИКИ)

| №<br>П/П | Дата | Ф.И.О.<br>работника (последнее при<br>наличии) | Должность | Подпись сотрудника об<br>отсутствии признаков<br>инфекционных<br>заболеваний у сотрудника<br>и членов семьи | Подпись сотрудника об<br>отсутствии заболеваний<br>верхних дыхательных<br>путей и гнойничковых<br>заболеваний кожи рук и<br>открытых поверхностей<br>тела | Результат осмотра<br>медицинским работником<br>(ответственным лицом)<br>(допущен/отстранен) | Подпись<br>медицинского работника<br>(ответственного лица) |
|----------|------|--|-----------|---|---|---|--|
| 1.       |      |  |           |   |   |   |  |
| 2.       |      |  |           |   |   |   |  |
| 3.       |      |  |           |   |   |   |  |
|          |      |  |           |   |   |   |  |

**ЖУРНАЛ  
УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

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

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ  
ПОМЕЩЕНИЯХ

| №<br>п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в<br>процентах) |   |   |   |   |   |
|----------|---|--|---|---|---|---|---|
|          |   | 1  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|          |   |  |   |   |   |   |   |

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

| Дата и час<br>изготовле<br>ния блюда | Время<br>снятия<br>бракера<br>жа | Наимен<br>ование<br>готовог<br>о блюда | Результаты<br>органолепти<br>ческой<br>оценки<br>качества<br>готовых<br>блюд | Разрешение<br>к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарног<br>о изделия | Подписи<br>членов<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Результат<br>ы<br>взвешива<br>ния<br>порционн<br>ых блюд | При<br>меча<br>ние |
|--------------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|--|--------------------|
|                                      |                                  |  |  |  |  |  |                    |



ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

|   |  |
|---|--|
| Дата и час, поступления пищевой продукции   |  |
| Наименование  |  |
| Фасовка   |  |
| Датавыработки   |  |
| 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 о сырье и пищевых продуктов  |  |
| Условия хранения, конечный срок реализации  |  |
| Дата и час фактической реализации   |  |
| Подпись ответственного лица   |  |
| Примечание  |  |

### 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 пробуете жидкая часть, при этом обращается внимание на ее аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале оно пробуете 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.

### 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 коренья, 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.

### **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.

**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.