

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж судостроения и прикладных технологий»**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
и обучающихся
СПб ГБПОУ «Колледж судостро-
ения и прикладных технологий»
Протокол от
«28» августа 2024 года № 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора СПб ГБПОУ
«Колледж судостроения и прикладных
технологий» от
«02» сентября 2024 года № 187

Директор СПб ГБПОУ КСИПТ
М.Т. Добрякова



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 57

Положение

**о производственном контроле за организацией и качеством питания
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении
«Колледж судостроения и прикладных технологий»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях совершенствования организации питания и улучшения качества питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж судостроения и прикладных технологий» (далее – СПб ГБПОУ КСиПТ), в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Цели и задачи

2.1. Основной задачей контроля является проверка питания обучающихся в СПб ГБПОУ КСиПТ с целью повышения качества питания.

3. Организация контроля

3.1. Контроль в образовательном учреждении организовывается и возглавляется руководителем образовательного учреждения (заместителем руководителя образовательного учреждения) или организатором питания, назначенным приказом директора.

3.2. Приказом директора СПб ГБПОУ КСиПТ также создается специальная комиссия по производственному контролю за организацией питания студентов.

3.3. Численность работников, общеобразовательного учреждения, входящих в состав комиссии должна быть не менее 3 работников. Срок полномочий созданной комиссии – 1 год.

4. Организация работы комиссии по производственному контролю

4.1. Для проведения проверки и оценки качества предоставляемых услуг в столовых составляется план работы, который утверждается руководителем образовательного учреждения.

4.2. Проверка и оценка качества предоставляемых услуг в столовой колледжа проводится в присутствии представителей администрации СПб ГБПОУ КСиПТ и руководителя (заведующего производством) столовой в соответствии с рекомендуемым порядком проведения проверки (Приложение).

5. Порядок оформления результатов проверки и оценки качества предоставляемых услуг

5.1. По результатам проверки составляется акт в двух экземплярах о нарушениях правил общественного питания, производятся необходимые записи в контрольном журнале предприятия общественного питания.

5.2. Если работники столовой не согласны с результатами проверки, они имеют право подписи с замечаниями о несогласии с результатами проверки. В случае отказа от подписи акта проверяющими делается запись, что лица ознакомлены.

5.3. Работники, допустившие нарушения, представляют письменное объяснение, которое прилагается к акту проверки.

5.4. Акт составляется в двух экземплярах, первый экземпляр остается у проверяющих, второй экземпляр остается в столовой для устранения выявленных нарушений. Проверяющие отчитываются о результатах проверки по приказу в 2-дневный срок.

5.5. При серьезных нарушениях акт направляется в контролирующие органы Управления социального питания.

**Рекомендуемый порядок
проведения проверки контролерами
в столовой СПб ГБПОУ КСиПТ**

1. Вход. Все стационарные столовые оборудуются раковинами для мытья рук потребителей, обязательно наличие мыла и электрического полотенца.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний перед началом рабочего дня проводится уборка раковин специальным персоналом. В достаточном количестве должен быть уборочный инвентарь, ветошь, моющие и дезинфицирующие средства.

По окончании уборки в конце рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

2. Торговый зал.

Оформление зала столовой должно создавать обстановку, способствующую спокойному приему пищи.

В торговом зале в наглядной и доступной форме размещается информация, содержащая:

- Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей";
- правила оказания услуг общественного питания;
- положение об обеспечении питанием обучающихся государственного образовательного учреждения начального профессионального образования СПб ГБПОУ КСиПТ;
- примерное двухнедельное меню, разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному питанию учащихся;
- ежедневное меню, где указывается: дата, наименование блюд и изделий, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, цена, сведения о пищевой ценности продукции, подписанное заведующей производством, экономистом по ценам. В меню не допускается зачеркиваний, приписок. Блюда и изделия, написанные в меню, должны быть в наличии на раздаче в течение дня.

Меню составляется в следующем порядке:

закуски – из рыбы, мяса, салаты и винегреты, сыры, масло сливочное, молочные продукты в индивидуальной упаковке производителя;

супы – прозрачные (бульоны с пирожками, профитролями), заправочные (борщи, щи, рассольники), пюреобразные из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, холодные супы из овощей, сладкие супы из ягод и фруктов;

вторые горячие блюда (рыбные, мясные, из птицы, картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, творога);

сладкие блюда (компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды, натуральные и в сиропе);

горячие напитки (чай, кофейный напиток, какао), холодные напитки с термической обработкой.

3. Проверяются методы и формы обслуживания потребителей: самообслуживание через раздачу за наличный расчет, предварительное накрытие столов дежурными или ответственными за питание по талонам (для учащихся, имеющих право на получение бесплатного питания); организация работы через буфеты.

Проверяется правильность расчета с потребителями, вежливое обращение и внимательное отношение к ним.

4. Осуществляется контроль за соблюдением правил санитарии и личной гигиены производственным и обслуживающим персоналом. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Персонал должен работать в чистой специальной одежде, подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать ногти лаком, не застегивать спецодежду булавками, не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном месте); при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать в администрацию столовой, медицинскому персоналу образовательного учреждения.

5. Проверку оценки качества предоставляемой услуги питания в столовых можно проводить с помощью экспресс-методов:

- определение температуры без наличия термометра по следующей шкале – 100-101° – жидкие блюда кипят; более 70° – на поверхности котла нельзя держать руку; 65-70° – на поверхности котла можно удерживать руку; 50-55° – горячие блюда можно взять в рот; 14-15° – ощущение умеренного холодного блюда (напитка); ниже 10° – ощущение очень холодного напитка. Температура подачи горячих напитков – не ниже 75°, холодных – не выше 14°.

Если капнуть каплю йода на жирную, плохо обработанную посуду, происходит реакция, желтый цвет йода меняется на синий из-за крахмальных остатков пищи на поверхности тарелки.