



СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
М.Х.Гимадеева  
21.04 2015 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ Стерлитамакский  
межотраслевой колледж  
А.В.Гинтер  
21.04 2015 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ О СТУДЕНЧЕСКОЙ СТОЛОВОЙ ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Студенческая столовая ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж Республики Башкортостан (далее «столовая») предназначена для организации питания студентов очного и заочного отделения, выпечки кулинарных изделий и их реализации в буфете учебного корпуса.

Столовая находится в составе Стерлитамакского межотраслевого колледжа в качестве структурного подразделения и содержится за счет выручки от реализации блюд, бюджетных средств, выделяемых учебному заведению и других внебюджетных средств, поступающих от хозяйственной и предпринимательской деятельности колледжа.

Столовая может быть предоставлена в аренду для организации культурно-массовых мероприятий в свободное от учебных занятий время.

### САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ И ОБОРУДОВАНИЮ

Уборку столовой проводят после каждого посещения ее студентами. После каждого приема пищи проводится влажная уборка. Столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде (50\* С) с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2%-ный раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) – 2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65\*С (3-ванна) и просушивается в специальных шкафах или решетках.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1 ванна) споласкивают горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживают физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2-3 минут. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Во время карантина очередность процессов обработки меняется. Сначала после освобождения от остатков пищи посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов (1-% раствор хлорамина, 1-% осветленный раствор хлорной извести, 0,5-% раствор НГК, 0,2-% раствор сульфохлорантина), или кипятят в 2%-ном растворе соды 15 минут после этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5%-ном растворе хлорамина 50мин), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 15 мин или засыпают хлорной известью.

В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и производиться борьба с мухами, тараканами и грызунами.

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ**

- для студентов организуется одноразовое горячее питание (обед);
- организация и рацион питания подлежит обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора, утверждается руководителем учреждения;
- при организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания студентов;
- о случаях появления в колледже пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди студентов и персонала в установленном порядке информируется территориальный Госсанэпиднадзор.

В питании студентов 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 соусов 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;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые.

### **ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКОВ ПИЩЕБЛОКА**

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

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на фельдшера колледжа. На каждого работника заводится медицинская книжка, в которую заносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

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;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

Сотрудникам в пищеблоках не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодzieżу булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журналы установленной формы. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Медработник совместно с председателем студенческого профкома ежедневно должны проводить бракераж блюд с оформлением соответствующих записей в тетради.