

Организация работы столовой

Главной целью деятельности столовой является организация питания обучающихся, сотрудников и преподавательского состава колледжа, а также реализация ФЗ № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации».



2. Порядок организации питания

2.1. Функция организации и обеспечения питанием сотрудников и обучающихся колледжа возложена на ОАО «Фуд-Сервис»

2.2. Питание осуществляется в помещении, находящееся в колледже на Зайцева дом 28.

Столовая рассчитана на 130 посадочных мест;

посетители обслуживаются через раздачу с последующей оплатой в кассу или по талонам (социальное питание);

линия раздачи оснащена: холодильным прилавком для холодных закусок, мармитами для 1 и 2 блюд, для напитков;

в помещении столовой установлены 2 печи СВЧ для подогревания пищи, принесённой из дома, а также электрический титан для приготовления горячих напитков;

объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.



2.3. Столовая готовит и реализует блюда в соответствии с циклическим двухнедельным сбалансированным меню.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составляется примерное меню на период не менее двух недель (12 дней), в соответствии с рекомендуемой СанПин формой составления примерного меню и утвержденным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека города Санкт-Петербурга.



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

3. Контроль над качеством и безопасностью питания.

3.1. Централизованная функция контроля над качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется Роспотребнадзором.

3.2. Текущий ежедневный и ежемесячный контроль осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора колледжа.

3.3. Работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

- Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- За соблюдением технологии приготовления пищи.
- За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- Взятие проб из общего котла.
- Организация питьевого режима.
- Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.



- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию колледжа.

3.4. Для контроля качества поступающей продукции и выпуском готовой продукции ведется следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- журнал санитарного состояния помещения.