

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса»

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

СТАНДАРТ ТЕХНИКУМА



Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «НТТМПС»
/ Гриценко Н.В. /

08.06.2021 г.

Номер регистрации I, 1.1. № 1.1.70

Год 20 21

Ввести в действие с 08.06.2021 г.
Приказ № 211-Л от 08.06.2021 г.

ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ

ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса"

СОГЛАСОВАНО

Совет техникума

Протокол № 9 от 20.06.2021г.

Председатель  О.В. Шаймарданова

Паспортные данные юридического лица

№	Наименование ОУ	ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса"	
1.	Адрес	622018, Свердловская область, г. Н. Тагил, ул. Юности, д.9	
2.	ФИО руководителя	Гриценко Наталья Владимировна	
3.	Ф.И.О. зав. производством	Гирева Ольга Николаевна	
4.	Количество обучающихся/сотрудников	848 чел./93 чел.	
5.	Число сотрудников столовой имеющих специальное образование	11 чел. 100% в соответствии с должностью	
6.	Организация питания в столовой	Оказание услуги питания - на балансе техникума. Столовая с полным технологическим циклом. Персонал столовой входит в штат сотрудников техникума	
7.	Условия для организации питания: - Столовая работает на сырье; - Соблюдение поточности технологических процессов; - Имеются отдельные кладовые для сухих продуктов и овощей; - Имеются помещения для персонала	- Да - Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции - Имеются - Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	
8.	Общая площадь столовой (м ²), в т.ч.: Обеденный зал Помещение для мытья рук Линия раздачи Горячий цех Помещение для обработки яиц Мясорыбный цех Холодный цех Моечная для мытья столовой и кухонной посуды Склад для сыпучих продуктов	1 площадка, м ² 365,2 168,9 8,1 33,7 5,2 11,0 9,0 15,3	2 площадка, м ² 370,9 234,2 17,7 20,9 3,6
9.	Инженерное обеспечение пищеблока: - Водоснабжение - Горячее водоснабжение - Наличие резервного горячего водоснабжения - Отопление - Водоотведение - Имеются установки для нагрева воды - Вентиляция (механическая)	- Централизованное - Централизованное - Имеются водонагреватели - Централизованное - Централизованное - Да - Имеется	
10.	Для перевозки продуктов питания используется - Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов - Специализированный транспорт техникума	- Имеется - Имеется	

Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

№ п/п	Наименование производственного помещения	Площадь	Наименование оборудования	Количество
1 площадка, столовая				
1.	Обеденный зал		Кулер Столы обеденные Стулья	1 шт. 17 шт. 80 шт.
2.	Помещение для мытья рук		Раковины для мытья рук Рукосушители	5 шт. 2 шт.
3.	Линия раздачи		Мармит 1-х блюд Мармит 2-х блюд Прилавок для столовых приборов и подносов Прилавок холодильный Стол производственный Холодильный шкаф (низкотемпературный) Прилавок горячих напитков Кассовая кабина универсальная Весы СВЧ печь Supra Электротермос WKT 20л НА	1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.
4.	Горячий цех		Стол производственный Электроплита 6-ти конфорочная Шкаф пекарный ЭШ-3К Электрокипятильник КНЭ-100 Протирочная машина Раковина для мытья рук Весы Тестомесительная машина Миксер Стеллаж Водонагреватель Garanterm GTR 100V	5 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 2 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.
5.	Помещение для обработки яиц		Стол производственный Холодильник Бирюса Б-10Е-2 Моечная ванна Раковина для мытья рук Емкость для обработанного яйца	1 шт. 1 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт.
6.	Мясорыбный цех		Стол производственный для разделки мяса, рыбы, птицы Контрольные весы Электромясорубка Шкаф холодильный ШХ Моечная ванна Раковина для мытья рук	3 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 2 шт. 1 шт.
7.	Холодный цех		Стол производственный Стеллаж Моечная ванна Раковина для мытья рук Шкаф холодильный Весы	1 шт. 1 шт. 2 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.
8.	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды		Производственный стол Шкаф для посуды Стеллаж Полки для сушки тарелок Моечная ванна для мытья столовой посуды Моечная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов Моечная ванна для мытья кухонной посуды	1 шт. 1 шт. 1 шт. 5 шт. 3 шт. 2 шт. 2 шт.
9.	Склад для сыпучих продуктов		Стеллаж Подтоварник Весы	3 шт. 2 шт. 1 шт.

№ п/п	Наименование производственного помещения	Площадь	Наименование оборудования	Количество
2 площадка, буфет				
1.	Обеденный зал		Столы обеденные Стулья	30 шт. 120 шт.
2.	Помещение для мытья рук		Раковины для мытья рук Рукоосушители	6 шт. 2 шт.
3.	Линия раздачи		Мармит 1-х блюд Мармит 2-х блюд Прилавок для столовых приборов и подносов Прилавок холодильный Стол производственный Холодильник Бирюса Прилавок горячих напитков Кассовая кабина универсальная Весы СВЧ печь Supra Термос электрический	1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.
4.	Горячий цех		Стол производственный Электроплита 4-х конфорочная Шкаф пекарный ЭШ-3К Питьевой котел Раковина для мытья рук Тестомесительная машина Шкаф для жарки столовых приборов Стеллаж Водонагреватель Garanterm GTR 100V Раковина производственная	2 шт. 3 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.
5.	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды		Производственный стол Шкаф для посуды Стеллаж Моечная ванна для мытья столовой посуды Моечная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов Посудомоечная машина	1 шт. 1 шт. 2 шт. 3 шт. 3 шт. 1 шт.

Нормативные документы по организации работы столовой техникума

- Положение о столовой и организации работы столовой ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса" (Утверждено приказом № 176-Л от 17.08.2020 г.);
- Положение об организации питания в столовой (Утверждено приказом № 176-Л от 17.08.2020 г.);
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и сотрудников в столовой ГАПОУ СО «Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса» (Утверждено приказом № 49-Л от 20.02.2018 г.);
- Федеральный закон №273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» ст.37. «Организация питания обучающихся»;
- Федеральный закон №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. 13.07.2015г.);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г.);
- Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";
- Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов (Приложение 15 к СанПин 2.4.4.1204-03);
- Технологические карты приготовления блюд;
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;
- ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Основные приказы по организации питания в техникуме:

- Приказы «Об организации питания в столовой в ___/___ учебном году»;
- Приказ «О создании комиссии по контролю организации питания в столовой в ___/___ учебном году».

Документация столовой техникума:

- Инструкция «Обращение с моющими и дезинфицирующими средствами»;
- Инструкция «Санитарно-гигиенические требования к персоналу и посетителям»;
- Инструкция «Обращение с отходами»;
- Инструкция «Обслуживание зданий и территорий»;
- Инструкция «Проведение входного контроля сырья и материалов»;
- Инструкция «Обращение с уборочным и разделочным инвентарем»;
- Инструкция «Санитарно-гигиеническое обеспечение вспомогательных и бытовых помещений»;
- Инструкция «Санитарно-гигиеническое обеспечение производственных помещений»;
- Инструкция «Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды»;
- Инструкция «Обработка куриного яйца»;
- Инструкция «Порядок обращения с сырьем, готовой продукцией»;
- Инструкция «Предупреждение попадания посторонних включений в продукцию»;
- Инструкция «Управление перекрестными загрязнениями»;
- Инструкция «Порядок проведения дезинфекции и дератизации»;
- Инструкция «Порядок проведения технического осмотра и ремонта оборудования»;
- Инструкция «Управление средствами измерения»;
- Инструкция по технике безопасности для работников, обслуживающих механическое оборудование;
- Инструкция по личной гигиене персонала;
- Инструкция по обработке тары для отходов;
- Инструкция по обращению с аллергенами;
- Инструкция для кухонного рабочего;
- Инструкция при мытье посуды;
- Инструкция при работе с жарочным шкафом;
- Инструкция при работе с кухонной электроплитой;
- Инструкция при работе с электромясорубкой;

- Инструкция при работе с электротитаном;
- Инструкции о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.);
- Инструкции о хранении столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Журнал входного контроля сырья, поступающего на производство;
- Журнал бракеража поступающих скоропортящихся продуктов;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал обучения персонала;
- Журнал регистрации посетителей производственных помещений;
- Журнал мойки яйца;
- Журнал здоровья и осмотра на наличие гнойничковых заболеваний;
- Журнал контроля моющих и дезинфицирующих средств;
- Журнал приготовления моющих и дезинфицирующих средств;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета времени работы бактерицидной лампы;
- Журнал мойки технологического оборудования;
- Журнал учета случаев боя стекла;
- Журнал осмотра оборудования;
- Журнал ремонта оборудования;
- Журнал учета средств измерения;
- Журнал генеральных уборок;
- Книга жалоб и предложений.