



Общая характеристика школьной столовой МОУ Газимуро-Заводская СОШ

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 5 дней в неделю в двухсменный режим работы .

Режим работы столовой: С 6 часов - до 16 часов.

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума согласно Сан ПИН.

Меню-это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены. Столовая работает на сырье, продукты завозятся ежедневно по договору с индивидуальным предпринимателем Маргарян Л.Ш.. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Мясо закупается у индивидуального предпринимателя Саранчук С.В., при соответствии требованиям Государственного стандарта, техническим условиям, сертификаты соответствия.

Технологическая карта выпускается вместе с меню.

Меню составляется на 10 дней и ежедневное меню размещается на сайте для родителей (законных представителей) и учащихся

Обеденный зал рассчитан на 90 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, а также электрополотенце. Стены белого цвета, обшиты стеновой панелью, потолок белый. В зале светло; три окна. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой.

1.2 Организация работы цехов

В столовой организована безцеховая структура производства.

Главный цех - кухня. Она разделена на участки по обработке мяса, овощей, мучных изделий.

Горячий цех. Горячий цех является основным цехом общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи:

осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. В горячем цехе установлен пароконвектомат, картофелечистка, 3 электрических плиты, мясорубка.

Имеется оборудование и инвентарь:

- * 1 производственный стола
- * мясорубка
- * стеллаж для посуды
- * промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.
- * весы типа ВНЦ-2
- * разрубочный стул

Приспособленное место для овощей. Пол выложен плиткой, так как это облегчает влажную уборку. Освещение искусственное и естественное.

Имеется оборудование и инвентарь:

- * картофелечистка
- * моечная ванна, раковина
- * производственный стол
- * стеллаж для посуды
- * промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.
- * подтоварники для овощей
- * весы типа ВНЦ-2

Моечная кухонной столовой. Предназначена для мытья кухонной посуды. Освещение естественное и искусственное (посредством ламп дневного света). Пол и стены наполовину покрашены белой краской. Имеется стеллаж три для сушки чистой посуды, ванна для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды.

Моечная столовой посуды. Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину окрашены. В цехе имеется стол

для чистой посуды, 5 ванн, настенные сушилки. Грязная посуда ставится на приспособленные столы

Складские помещения. К ним относятся овощехранилище, где хранятся картофель, в соседнем помещении лук, морковь, чеснок и капуста. В холодильных камерах хранятся мясо, рыба, куры. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранят различные крупы, сахар, сухофрукты. Имеется холодильник для хранения суточной пробы с термометром.

2. Организация работы производства

Заведующий столовой должен знать:

постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания; организацию производства и управления столовой задачи и функции ее подразделений; принимать и проверять доставку продуктов, своевременно делать режим работы столовой; экономику общественного питания; организацию оплаты и стимулирования труда; законодательство о труде; правила внутреннего трудового распорядка; правила и нормы охраны труда;

Права.

Заведующий столовой имеет право:

Докладывать руководству о всех выявленных недостатках в пределах своей компетенции.

Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей должностной инструкцией обязанностями.

Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения должностных обязанностей.

Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности.

Запрашивать у руководителей и специалистов организации информацию и документы, необходимые для выполнения должностных обязанностей.

Привлекать к решению возложенных на него задач специалистов других отделов.

Ответственность.

Заведующий столовой несет ответственность:

- за качество и своевременность выполнения возложенных на него настоящей должностной инструкцией обязанностей;
- за соблюдение правил внутреннего трудового распорядка организации;
- за соблюдение инструкций по охране труда, противопожарной безопасности;

- за ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией в пределах, определенных трудовым законодательством Российской Федерации;

Должностные инструкции поваров IV разряда

2.2 Порядок отпуска продуктов на производство

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство, повару, составленным материально ответственными лицами. На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров заведующим складом и получившим товар материально ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары. столовая обработка блюдо обслуживание

Перед отпуском товара вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продукт кладовщик соблюдает очередность: товары, поступившие раньше, пускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер, и в последнюю очередь -- картофель, овощи.

При получении продуктов материально ответственных лиц должны убедиться в исправности весов, проверить вес тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записей в накладной.