

Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

ОСТ 28-1-95

утв. Комитетом РФ по торговле 1 марта 1995 г.

Предисловие

1. Разработан Всероссийским институтом питания Комитета Российской Федерации по торговле.
2. Принят и введен в действие Техническим комитетом № 347 “Услуги торговли и общественного питания” (протокол № 2 от марта 1995 года).
3. Введен впервые.

1. Область применения

Настоящий стандарт отрасли устанавливает требования к производственному персоналу предприятий общественного питания различных типов и классов.

Положения настоящего стандарта распространяются на производственный персонал предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.

Настоящий стандарт применяется при проведении сертификации услуг предприятий общественного питания.

Требования безопасности изложены в п.4.7, 4.8, 4.11.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте отрасли использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 50647-95 “Общественное питание. Термины и определения”;
- ГОСТ Р “Общественное питание. Классификация предприятий”;
- ГОСТ 12.0.004 ОСБТ “Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения”;

СанПиН 42-123-5777-91 “Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое”.

В настоящее время действуют Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья”, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31.

3. Определения

В стандарте отрасли применены термины и определения, соответствующие Закону РФ “О защите прав потребителей”, а также ГОСТ Р 50647 “Общественное питание. Термины и определения”.

4. Общие требования к производственному персоналу

4.1. К производственному персоналу относятся категории работников предприятия, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, кулинар мучных изделий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, обвальщик мяса, кухонный рабочий.

4.2. При установлении требований к производственному персоналу учитываются следующие категории оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в т.ч. теоретические знания и умение применять их на практике;
- способность к организации производственной деятельности (для зав. производством, начальника цеха)
- знание руководящих отраслевых документов, касающихся профессиональной деятельности;
- знание и соблюдение профессиональной этики поведения.

4.3. Производственный персонал предприятий всех типов и классов должен иметь или специальное образование, или пройти профессиональную подготовку на производстве с целью овладения знаниями, навыками и квалификацией для выполнения конкретных функций. Подготовка, квалификация и специализация производственного персонала должны соответствовать типу и классу предприятия.

4.4. Прием на работу производственного персонала должен осуществляться на конкурсной основе по результатам квалификационных испытаний или социологического тестирования.

4.5. Для каждой конкретной должности производственного персонала должна быть разработана должностная инструкция, устанавливающая функции, обязанности, права и ответственность работника, объемы, порядок и требования к качеству выполняемых работ, к профессиональному образованию, техническим знаниям и опыту работы.

4.6. Должностные инструкции производственного персонала разрабатывает и утверждает администрация предприятия, исходя из требований настоящего стандарта, квалификационных характеристик (должностей) (1) и с учетом особенностей работы каждого предприятия.

4.7. Производственный персонал предприятия должен систематически совершенствовать свои знания, квалификацию и профессиональное мастерство на основе теоретической подготовки и практической деятельности.

4.8. Производственный персонал должен обеспечить производство кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации. Весь персонал должен пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности при производстве продукции (2).

4.9. К производственному персоналу предприятий всех типов и классов предъявляют следующие общие требования:

- знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания, основ рационального питания для организованных контингентов питающихся, в т.ч. лечебно-профилактического и диетического питания, правил и техники обслуживания потребителей (в соответствии с занимаемой должностью с учетом специфики предприятия);
- соблюдение должностных инструкций, тарифно-квалификационных характеристик и правил внутреннего трудового распорядка предприятия;
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены на рабочем месте;
- знание и соблюдение мер пожарной и электробезопасности;
- соблюдение культуры и этики общения с коллегами по работе и потребителями;
- знание рациональной организации труда на рабочем месте и умение четко планировать работу.

4.10. Производственный персонал предприятия должен быть одет в санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта и изготовленную из материалов, разрешенных Госкомсанэпиднадзором.

Производственному персоналу категорически запрещается появляться в помещении для потребителей в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей.

4.11. Все работники подлежат периодическому медицинскому освидетельствованию (3). Перед поступлением на работу персонал предприятия обязан пройти медицинский осмотр и прослушать курс по санитарно-гигиенической подготовке в соответствии с требованиями СанПиН 42-123-5777. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о периодической сдаче санитарного минимума. К работе на производстве не допускаются лица, являющиеся источниками инфекционных заболеваний.

4.12. В ресторанах и барах класса “люкс” и выше должен работать производственный персонал, знакомый со спецификой кулинарии других государств.

5. Требования к конкретным должностям и профессиям производственного персонала

5.1. Требования к заведующему производством (начальнику цеха)

5.1.1. Заведующий производством (начальник цеха) должен иметь высшее или среднее профессиональное образование и опыт практической работы.

5.1.2. Знать основы трудового законодательства, основные положения Закона РФ “О защите прав потребителей”, Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания (5), отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности.

5.1.3. Знать основы организации производственных цехов и производства в целом.

5.1.4. Быть способным четко организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.

5.1.5. Знать технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, санитарные правила для предприятий общественного питания.

5.1.6. Знать основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания (для работающих на предприятиях соответствующего профиля).

5.1.7. Знать основы организации и технологию школьного питания и особенности производства продукции для школьников (для работающих на предприятиях школьного питания).

5.1.8. Уметь пользоваться сборниками рецептур блюд, знать порядок составления меню, учет и отчетность, калькуляцию блюд и цены на них, методику и определение норм отходов и потерь сырья (продуктов), методику разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях, обладать навыками по разработке стандартов предприятия, технических условий и составлению технологических карт.

5.1.9. Знать основные положения документов по сертификации услуг общественного питания (основополагающие ГОСТы и другие организационно-методические материалы).

5.1.10. Знать требования нормативных и технологических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания (ГОСТы, ОСТы, ТУ и др.).

5.1.11. Знать последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ при производстве кулинарной продукции.

5.1.12. Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества (4).

5.1.13. Знать иностранный язык и профессиональную терминологию в необходимом объеме (для работающих в ресторанах и барах класса “люкс” и выше).

5.1.14. Знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах класса “люкс” и выше).

5.1.15. Знать современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов.

5.1.16. Знать и уметь применять в практической деятельности методы контроля качества продукции и услуг.

5.1.17. Осуществлять постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд, за соблюдением производственным персоналом санитарных требований и правил личной гигиены.

5.1.18. Уметь работать с людьми, создавать благоприятные условия для проявления творческой инициативы и активности работающих, воспитывать деловые качества у подчиненных.

5.1.19. Осваивать и использовать новые методы в работе, быстро и самостоятельно принимать обоснованные решения, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями.

5.1.20. Осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.

5.2. Требования к повару

5.2.1. Повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

5.2.2. Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.

5.2.3. Знать товароведную характеристику сырья, в т.ч. новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.

5.2.4. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции.

5.2.5. Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.

5.2.6. Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества.

5.2.7. Знать основы лечебно-профилактического и диетического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для работающих на предприятиях соответствующего профиля).

5.2.8. Знать основы школьного питания, особенности приготовления блюд в школьных столовых (для работающих на предприятиях школьного питания).

5.2.9. Уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.2.10. Знать особенности изготовления и подачи национальных блюд и блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах класса “люкс” и выше).

5.2.11. Владеть навыками по изготовлению и подаче блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (для работающих в ресторанах и барах класса “люкс” и выше).

5.2.12. Знать правила планирования, оформления и подачи блюд при обслуживании банкетов, торжественных и ритуальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей (для работающих в ресторанах и барах класса “люкс” и выше).

5.2.13. Осознавать ответственность за выполняемую работу.

5.3. Требования к кондитеру

5.3.1. Кондитер должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

5.3.2. Знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов.

5.3.3. Знать товароведную характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления мучных кондитерских изделий.

5.3.4. Соблюдать санитарно-гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации.

5.3.5. Знать органолептические методы оценки качества кондитерских и булочных изделий, признаки их недоброкачества и способы устранения пороков.

5.3.6. Соблюдать концентрации используемых пищевых добавок и красителей при изготовлении мучных кондитерских изделий, регламентируемые Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества (4).

5.3.7. Знать способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, технологию изготовления оригинальных, фигурных, заказных тортов.

5.3.8. Знать и уметь применять на практике методы расчета муки и других компонентов теста.

5.3.9. Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.

5.3.10. Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении мучных кондитерских и булочных изделий.

5.3.11. Осознавать ответственность за выполняемую работу.

5.4. Требования к пекарю

5.4.1. Пекарь должен иметь начальное профессиональное образование.

5.4.2. Знать ассортимент выпускаемых изделий, технологические процессы, режимы и продолжительность выпечки мучных кулинарных изделий.

5.4.3. Знать правила формовки изделий из различных видов теста. Знать товароведную характеристику муки и других рецептурных компонентов.

5.4.4. Уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий.

5.4.5. Знать нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режимы охлаждения выпеченных изделий.

5.4.6. Знать способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ним.

5.4.7. Знать устройство, принципы работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

5.4.8. Осознавать ответственность за выполняемую работу.

5.5. Требования к кулинару мучных изделий

5.5.1. Кулинар мучных изделий должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

5.5.2. Знать рецептуры и технологию производства мучных кулинарных изделий, теста, фаршей, начинок, режимы тестоведения, выпечки и жарки, методы определения готовности теста к разделке и выпечке.

5.5.3. Знать требования, предъявляемые к обработке и качеству сырья и готовых мучных кулинарных изделий в соответствии с Медико-биологическими требованиями (4), органолептические методы оценки качества мучных кулинарных изделий.

5.5.4. Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кулинарных изделий.

5.5.5. Знать условия, сроки хранения, транспортирования и реализации мучных кулинарных изделий.

5.5.6. Знать принципы работы и правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования, используемого при изготовлении мучных кулинарных изделий.

5.5.7. Осознавать ответственность за выполняемую работу.

5.6. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов

5.6.1. Изготовитель пищевых полуфабрикатов должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

5.6.2. Знать технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, муки и др. соответственно профилю предприятия.

5.6.3. Знать ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, муки и др., методы органолептической оценки качества и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов.

5.6.4. Знать основные критерии безопасности кулинарных полуфабрикатов и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и бактериологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни (в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества) (4).

5.6.5. Знать разделку мясных туш и птицы, кулинарное назначение отдельных частей туш и нормы выхода полуфабрикатов.

5.6.6. Знать способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом всех семейств, нормы выхода полуфабрикатов.

5.6.7. Знать ведение технологического процесса изготовления и нормы выхода полуфабрикатов из муки и круп.

5.6.8. Знать правила механической обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, нормы допустимых отходов при очистке и дочистке картофеля и корнеплодов.

5.6.9. Знать правила работы на поточных механизированных линиях по обработке сырья, владеть безопасными приемами работы на машинах, используемых при изготовлении полуфабрикатов.

5.6.10. Знать правила упаковки и транспортирования, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

5.6.11. Осознавать ответственность за выполняемую работу.

5.7. Требования к обвальщику мяса

5.7.1. Обвальщик мяса должен иметь начальное профессиональное образование. Знать разделку туш, кулинарное назначение отдельных частей туш, приемы и правила обвалки частей туш крупного и мелкого рогатого скота, сочленения костей скелета, расположение мышечной, жировой и соединительной ткани в мясе.

5.7.2. Знать нормы выхода мяса и костей при обвалке мяса. Знать основы ветеринарно-санитарной оценки мяса и санитарно-гигиенические условия его обвалки.

5.7.3. Знать принципы работы и правила эксплуатации механических пил, дисковых ножей; правила заточки и правки ножей, правила пользования средствами защиты при работе с инструментами повышенной опасности.

5.7.4. Владеть безопасными приемами работы по обвалке мяса.

5.8. Требования к кухонному рабочему

5.8.1. Кухонный рабочий должен пройти профессиональную подготовку на производстве.

5.8.2. Знать наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение; правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции и на производстве.

5.8.3. Знать правила включения и выключения технологического оборудования.

5.8.4. Знать виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

5.8.5. Владеть безопасными приемами работы по переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов.

6. Присвоение производственному персоналу квалификационного разряда

Для работников предприятий государственных форм собственности по каждой профессии и специальности устанавливается определенное число тарифных разрядов, характеризующих уровень квалификации работника и степень сложности выполняемой работы.

Квалификационные разряды производственному персоналу присваивают:

- поварам — II, III, IV, V, VI

- кондитерам — I, II, III, IV, V, VI

- кулинарам мучных изделий — IV

- изготовителям пищевых полуфабрикатов — I, II, III, IV, V

- пекарям — II, III

- обвальщикам — III, IV, V

Присвоение квалификации производится квалификационными комиссиями, организуемыми на предприятиях общественного питания и состоящими из руководителя предприятия, специалистов и представителей профсоюзной организации.

Низкий разряд присваивают работникам, имеющим наиболее низкую квалификацию и выполняющим самую простую работу. Чем выше уровень знаний и навыков работы, чем сложнее выполняемая работа, тем выше тарифный разряд.

Присвоенный работнику квалификационный разряд свидетельствует о его профессиональном уровне, а отнесение к тому или иному тарифному разряду выражает степень сложности выполняемой работы.

Квалификационная комиссия должна дать оценку профессионально-квалификационному уровню работника, его деловым качествам, сложности выполняемых функций и результатам труда.

При этом комиссия учитывает компетентность работника, его способность четко организовывать и планировать свой труд, сознание ответственности за выполненную работу, самостоятельность и инициативу, способность осваивать новые методы и приемы в работе, работоспособность, способность поддерживать контакты с другими людьми и др.

На предприятиях частных форм собственности при подборе кадров владелец должен исходить из принципов профессиональных знаний, практических навыков, мастерства, компетентности и ответственности работников. Квалификационные разряды работникам предприятий частных форм могут не присваиваться.