

Утвержден
Комитетом
Российской Федерации
по торговле
1 марта 1995 года

**СТАНДАРТ ОТРАСЛИ
ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПЕРСОНАЛУ
ОСТ 28-1-95**

Предисловие

1. Разработан Всероссийским институтом питания Комитета Российской Федерации по торговле.
2. Принят и введен в действие Техническим комитетом N 347 "Услуги торговли и общественного питания" (протокол N 2 от 1 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

Не является официальной версией, бесплатно предоставляется членам Ассоциации лесопользователей Приладожья, Поморья и Прионежья – www.alppp.ru. Постоянно действующий третейский суд.

В настоящем стандарте отрасли использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 50647-94 "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".

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

Не является официальной версией, бесплатно предоставляется членам Ассоциации лесопользователей Приладожья, Поморья и Прионежья – www.alppp.ru. Постоянно действующий третейский суд.

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. Обладать 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 рецептов, 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 рецептов, 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 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;

Не является официальной версией, бесплатно предоставляется членам Ассоциации лесопользователей Приладожья, Поморья и Прионежья – www.alppp.ru. Постоянно действующий третейский суд.

- 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.

Приложение А

1. N 371/18-27 от 16.06.88, N 654/29-108 от 26.12.88.

Квалификационные характеристики профессий рабочих и должностей специалистов и служащих предприятий общественного питания, утвержденные Постановлением Госкомтруда СССР и ВЦСПС с изменениями, внесенными Постановлением Госкомтруда СССР и ВЦСПС.

2. N 43 от 28.06.93. Правила охраны труда на предприятиях массового питания, утвержденные Комитетом Российской Федерации по торговле.

3. Совместная инструкция Минздравмедпрома России и Госкомсанэпиднадзора России о

Не является официальной версией, бесплатно предоставляется членам Ассоциации лесопользователей Приладожья, Поморья и Прионежья – www.alppp.ru. Постоянно действующий третейский суд.

предварительных и периодических медицинских осмотрах декретированных контингентов.

4. N 5061-89 от 01.08.89. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

5. N 332 от 13.04.93. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Постановление Правительства Российской Федерации.