Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КРАСНОУРАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято:
На заседании Совета техникума
Председатель _____Е.В. Елсукова
Протокол № 5
«17» декабря 2018г
С учетом мнения старостата
Протокол № 9
«11» декабря 2018г

Введено в действие приказом
№ 103«Од» от «21» декабря 2018г

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области
«Красноуральский многопрофильный техникум»

г Красноуральск
2018год

1. Общие положения

1.1. Положение регулирует основные вопросы работы столовой ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум» (далее техникум), определяет цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, правила и требования к организации питания.

1.2. Настоящее положение о столовой разработано в соответствии со следующими нормативными актами:

-273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»;

-52-ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видами юридических лиц»;

- Закон Свердловской области от 15.07.2013 N 78-ОЗ (ред. от 25.09.2017) "Об образовании в Свердловской области" (принят Законодательным Собранием Свердловской области 09.07.2013)

-Уставом ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум», иными локальными актами образовательной организации

1.3. Столовая техникума, относится к столовой закрытого типа работающем на продовольственном сырье и обеспечивает питанием все категории обучающихся, сотрудников техникума.

2.Цель и задачи столовой.

2.1. Цель деятельности столовой - обеспечение обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, обоснованный режим питания обучающихся и сотрудников, в течении учебного года.

2.2. Задачи деятельности:

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

-предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактом питания;

-пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

-модернизация столовой техникума в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

2.3. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- разработка и ведение регламентирующей документации;
-приготовление и реализация готовой продукции;
-организация рационального питания обучающихся и сотрудников.

3. Основы деятельности столовой.

3.1. Ответственным за организацию питания обучающихся в техникуме является директор.

3.2. К работе по организации питания обучающихся привлекаются, в рамках своих компетенций, заместитель директора по административно-производственной работе и безопасности, заместитель директора по социально-педагогической работе и воспитательной работе, заведующий столовой, фельдшер.

3.3. Возглавляет столовую заведующий, который осуществляет руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой, распределяет работу между сотрудниками.

3.4. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

3.5. Распорядок работы столовой составляется в соответчики с трудовым законодательство и с учетом графика образовательного процесса техникума, утверждается директором техникума

3.6. Заведующий столовой организовывает горячее питание в соответствии со следующими критериями:

-соответствие горячего питания рациональному, сбалансированному меню;
-удовлетворение физиологических потребностей организма обучающихся в пищевых веществах в соответствии с возрастными группами и особенностями здоровья лиц с ограниченными возможностями здоровья;
-соблюдение санитарно-гигиенических требований;
-соответствие принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд и исключение продуктов с раздражающими свойствами.

4. Организация производства, обслуживания и контроля в столовой.

4.1. Режим работы столовой определяется в соответствии с расписанием учебных занятий. Работа организована в одну смену по 8 часов при пятидневной рабочей неделе.

4.2. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами и нормами.

4.3. Организация питания обучающихся осуществляется на основании примерного 10- дневного меню, утвержденного директором техникума. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические нагрузки, ограниченные возможности здоровья, возможности вариативных форм организации питания.

4.4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на других при условии их соответствия пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»). При составлении меню следует обеспечить поступление с рационом питания витаминов и минеральных солей (приложение 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)

4.4.1. Ежедневно в обеденном зале размещается утвержденное директором техникума меню, в котором указывается информация об объемах блюд, название кулинарных изделий, стоимость. (Приложение №1, 2)

4.5 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по группам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом занятий в техникуме.

4.7. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными студентами старше 14 лет под руководством дежурного куратора.

4.8. Весь технологический цикл приготовления проводится в соответствующих цехах столовой техникума.

4.9. Поставка сырья, продуктов осуществляется на основании заключенных договоров с поставщиками продуктов, специализированным транспортом поставщиков, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт в согласованные сроки на склад столовой.

4.10. Прием пищевых продуктов и производственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (например, удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной

экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определённой партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации).

4.11 Документация удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохранятся в техникуме до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.12. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет фельдшер, который следит за организацией питания, в том числе за правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.

4.13. С целью контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.14. Деятельность по бракеражу осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой включают фельдшера, представителя администрации техникума, представителя столовой. Состав комиссии не менее трех человек, утверждается Приказом директора ежегодно до 1 сентября.

Комиссия осуществляет оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража фиксируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с формой 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.15. Порядок и объемы проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются техникумом в соответствии с Приложением 12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. Финансово-хозяйственная деятельность.

5.1. Финансово-хозяйственная деятельность столовой осуществляется в рамках деятельности техникума, учет, движение финансовых средств, выплаты различных видов, обязательных платежей и налогов осуществляются бухгалтерией техникума.

5.2. Средства от реализации блюд и продуктов питания, сдаются в кассу техникума, откуда вносятся на лицевой счет организации, и используются согласно Плану Финансово-хозяйственной деятельности, Уставу техникума,

Инструкции по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета № 157Н.

5.3. Оплата за питание предусмотрена студентами и сотрудниками наличным и безналичным путем.

5.4. Торговая наценка на продукцию не выше 15%.

6. Заключительные положения.

6.1. Помещение столовой может быть использовано для ежегодных мероприятий, проводимых для обучающихся и сотрудников техникума, в том случае, если цель мероприятия не противоречит цели работы столовой.

6.2. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения и действует до момента его отмены.

Составил: заместитель директора по АПР и безопасности _____А.А. Рябова

Приложение№1 к Положению
о столовой ГАПОУ СО «КМТ»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «КМТ»
_____Е.В.Елсукова

МЕНЮ
«_____»_____20__год

№п/п	Наименование блюд	Выход (грамм)	Цена (рублей)
1			
2			
.			

Заведующий столовой_____/_____/
Бухгалтер_____/_____/

Приложение№2 к Положению
о столовой ГАПОУ СО «КМТ»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «КМТ»
_____Е.В.Елсукова

МЕНЮ
«_____»_____20__год

№п/п	Наименование блюд	Выход (грамм)	Цена (рублей)
ЗАВТРАК			
1			
2			
.			
ОБЕД			
1			
2			
.			

Заведующий столовой_____/_____/
Бухгалтер_____/_____/

Лист ознакомления

С документом Положение о столовой ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум» ознакомлен:

№	Ф.И.О., должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Алокова Л.В. зам.дир.по СПиВР	17.12.2018	
2	Головина В.А. фельдшер	17.12.2018	
3	Касимова Н.К.	17.12.2018	