

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.1 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ

«КИПК им. А.П. Маресьева»

от «12» 2017 г. N 499

ПОЛОЖЕНИЕ

О СТОЛОВОЙ И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБПОУ «КИПК им. А.П. МАРЕСЬЕВА»

1 Общие положения

1.1 Положение о столовой и организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального учреждения «Камышинский индустриально-педагогический колледж имени Героя Советского Союза А.П. Маресьева» (далее - Положение) разработано в соответствии со следующими документами:

1.1.1 Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «Об образовании в Российской Федерации»;

1.1.2 Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

1.1.3 Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

1.1.4 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 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»;

1.1.5 Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Камышинский индустриально-педагогический колледж имени Героя Советского Союза А.П. Маресьева», утвержденного приказом комитета образования и науки Волгоградской области № 1198 от 31.08.2015 с изменениями в Устав, утвержденными приказами комитета образования и науки Волгоградской области от 18.04.2016 г. № 436, от 26.10.2016 № 980.

1.2 Настоящее Положение разработано в целях защиты здоровья обучающихся, совершенствования системы организации питания, установления порядка организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального учреждения «Камышинский индустриально-педагогический колледж имени Героя Советского Союза А.П. Маресьева» (далее - Колледж).

2 Основные цели, задачи и функции столовой

2.1 Столовая является структурным подразделением Колледжа и располагается по адресам:

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.2 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------

- Волгоградская область, г. Камышин, ул. Ленина, д. 24, на 1-ом этаже трехэтажного учебного корпуса № 4;

- Волгоградская область, г. Камышин, ул. Гороховская, д. 50, на 1-ом этаже двухэтажного учебного корпуса № 6.

2.2 В своей деятельности столовая руководствуется правовыми и нормативными документами, указанными в п.п. 1.1.1 – 1.1.5, а также:

- Сан Пин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98,

- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36,

- Методическими рекомендациями № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007),

- Методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007),

- Методическими рекомендациями № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007),

- сборниками технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,

- другими руководящими документами Правительства Российской Федерации, Администрации Волгоградской области и органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания обучающихся.

2.3 Главной целью деятельности столовой является организация питания обучающихся Колледжа.

2.4 Основные задачи столовой:

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

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.5 Для решения основных задач столовая Колледжа выполняет следующие функции:

- планирование, организация и контроль общественного питания;

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.3 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------

- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий;
- ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно- хозяйственной деятельности столовой;
- контроль над качеством приготовления пищи, соблюдением санитарно-гигиенических правил, требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений;
- своевременное обеспечение продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса;
- разработка и представление директору Колледжа предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой;
- изучение спроса обучающихся и сотрудников Колледжа на продукцию общественного питания;
- осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами организации.

3 Организация работы столовой

3.1 Администрация Колледжа обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляет проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

3.2 Главный бухгалтер организует бухгалтерский учет и определяет бухгалтера ответственного за его ведение.

На основании проверенных отчетов составляются бухгалтерские проводки для отражения операций по движению продуктов на счетах бухгалтерского учета.

3.3 Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой осуществляет заведующий производством (шеф-повар) столовой, который распределяет работу между сотрудниками, устанавливает перечень их функциональных обязанностей.

В период временной нетрудоспособности или временного отсутствия, исполнение должностных обязанностей заведующего производством (шеф-повара) столовой, возлагается на назначенного работника на основании приказа директора.

Заведующий производством (шеф-повар) столовой находится в оперативном подчинении директора Колледжа. Распоряжения директора являются обязательными для исполнения.

3.4 Заведующий производством (шеф-повар) назначается на должность и освобождается от занимаемой должности на основании приказа директора Колледжа.

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.4 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------

3.5 Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего производством (шеф-повара) и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Колледжа.

3.6 Распорядок работы столовой составляется с учетом учебного графика и утверждается директором Колледжа.

3.7 Для осуществления эффективной и качественной работы столовой оборудованы следующие помещения:

- горячий цех;
- мясной цех;
- овощной цех;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечные для столовой и кухонной посуды;
- обеденный зал;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

3.8 Источниками финансирования столовой являются материальные и финансовые средства Колледжа, целевые взносы благотворительных организаций и физических лиц.

4 Права и обязанности работников столовой

4.1 Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей приказом директора Колледжа по представлению заведующего производством (шеф-поваром) столовой.

4.2 Заведующий производством (шеф-повар) столовой имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
- по согласованию с директором Колледжа приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;
- снять с реализации некачественную продукцию с направлением ее на переработку или с требованием возмещения стоимости продукции с работника, допустившего брак, при невозможности ее переработки;
- рекомендовать директору Колледжа применить поощрительные меры воздействия на персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения субординации, правил СанПин, охраны труда и техники безопасности.

4.3 Работники столовой имеют право:

- повышать профессиональное мастерство;

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.5 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------

- требовать от заведующего производством (шеф-повара) столовой и администрации Колледжа создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации;

- отказаться от возмещения стоимости некачественной продукции, если ее брак допущен не по вине работника, а в силу производственных обстоятельств (некачественное сырье, неисправное оборудование и т. д.)

4.4 Обязанности работников столовой:

- обеспечивать полноценным сбалансированным питанием обучающихся и работников Колледжа в течение учебного года в соответствии с СанПин;

- обеспечивать высокую культуру обслуживания в столовой;

- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, инвентарь в чистоте;

- проводить влажную уборку рабочих помещений и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- проходить периодический медицинский осмотр, рабочий инструктаж и повышение квалификации

4.5 Заведующий производством (шеф-повар) столовой ежемесячно проводит ревизию и санитарный день

5 Организация питания обучающихся

5.1 В столовой Колледжа организовано как бесплатное, так и платное питание обучающихся.

Финансирование расходов по предоставлению бесплатного питания обучающимся Колледжа осуществляется за счет средств бюджета Волгоградской области.

5.2 Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) обеспечиваются бесплатным питанием в дни теоретических и практических занятий:

- проживающие в семьях - двухразовым питанием;

- проживающие в общежитиях Колледжа - трехразовым питанием*.

5.3 Заведующий производством (шеф-повар) столовой составляет перспективное меню на 10 дней с ежедневной корректировкой в зависимости от наличия продуктов и сроков их реализации. Меню ежедневно утверждается директором Колледжа.

5.4 Кураторы учебных групп ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся на следующий день и передают ее заведующему производством (шеф-повар) столовой.

* Ч. 2 статьи 6 Закона Волгоградской области от 19.12.2013 №172-ОД «О стипендиях и мерах социальной поддержки обучающихся в Волгоградской области».

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.6 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------

5.5 Заведующий производством (шеф-повар) столовой составляет меню на каждый день по представленной заявке.

5.6 Бухгалтер, ответственный за ведение бухгалтерского учета столовой, составляет калькуляцию на блюда согласно меню по сборнику рецептов установленного образца.

5.7 В конце каждого учебного дня заведующий производством (шеф-повар) столовой и дежурный педагогический работник по столовой подписывают дневной заборный лист питания.

5.8 Материальная отчетная документация, утвержденная директором Колледжа, предоставляется в бухгалтерию Колледжа.

5.9 Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающимся за счет средств бюджета Волгоградской области, выплачивается денежная компенсация для приобретения продуктов питания**.

5.10 Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, а также по программам профессиональной подготовки, осуществляется на платной основе за счет средств обучающихся, а также их родителей (законных представителей).

6 Организация дежурства по столовой

6.1 Для обеспечения приема пищи обучающимися в Колледже из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурства, составляемым старшим мастером Колледжа.

6.2 Дежурный педагогический работник подчиняется дежурному администратору.

6.3 Дежурный по столовой педагогический работник несет ответственность за:

- организацию питания обучающихся в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;
- за соблюдением обучающимися правил поведения в столовой;
- за поддержание должного санитарного состояния обеденного зала.

6.4 Дежурный по столовой педагогический работник:

- следит за количеством отпущенных порций, согласно заявке, и за соблюдением графика организации питания обучающихся, контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи;
- не допускает посещения столовой обучающимися в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса посуды из столовой;
- требует от обучающихся соблюдения правил самообслуживания;

** Ч. 5 статьи 3 Закона Волгоградской области от 15.12.2005 №1147-ОД «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Волгоградской области».

ГБПОУ «КИПК им. А.П.Маресьева» СМК	Положение о столовой и организации питания обучающихся ГБПОУ «КИПК им. А.П. Маресьева»	АХО- Б/ПСОП/ 1-17	Стр.7 из 7	Версия:0
--	--	-------------------------	------------	----------

- принимает меры педагогического воздействия к обучающимся, нарушающим правила поведения в столовой; о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

7 Контроль за деятельностью столовой

7.1 Проверку производственной деятельности столовой осуществляют медицинский работник, директор или ответственное лицо Колледжа, сотрудники Комитета по образованию и других вышестоящих организаций в пределах своей компетенции.

7.2 Ежеквартально по приказу директора проводится плановая инвентаризация продуктов питания в столовых. Внеплановая инвентаризация проводится по приказу директора Колледжа по мере необходимости.

7.3 Бракеражная комиссия Колледжа осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции: осуществляет снятие проб готовых блюд, разрешает их к выдаче обучающимся, результаты записывает в бракеражный журнал.

7.4 Бухгалтерия Колледжа проводит плановые и внеплановые проверки закладки продуктов, соблюдения меню.