

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

ПРИНЯТО:
На педагогическом совете техникума
Протокол № 8
от «11» 06 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ
«Сакский технологический техникум»
А.Ю. Волкова
приказ № 142/п от «17» 06 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой в Государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении Республики Крым
«Сакский технологический техникум»

Саки, 2015

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Столовая ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум» осуществляет свою деятельность в соответствии типовыми положениями о столовых и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». С Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, №1 (ч.1), ст.1 ; 2003, №2, ст.167; №27 (ч.1), ст.2700; 2004, №35, ст.3607; 2005, №19, ст. 1752; 2006, №1, ст. 10; 2006, №52 (ч.1), ст. 5498; 2007, №1 (ч.1), ст.21; 2007, № 1 (1ч.), ст.29; 2007, № 27, ст. 3213;2007, № 46, ст. 5554, 2007, № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801;Российская газета 2008, № 153) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 « Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст.4666; 2005, № 39, ст. 3953).

1.2 Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.3 Столовая является самостоятельным структурным подразделением техникума, непосредственно подчиняется директору.

1.4 В своей деятельности столовая техникума руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами техникума и настоящим положением.

1.5 Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.

1.6 Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум» в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.7 Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой

регламентируется должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

1.8 Столовую возглавляет заведующий, на должность которого назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

1.9 Заведующий столовой:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;
- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, принимает решения обязательные для всех работников столовой;
- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения руководителю организации об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;
- вносит руководству техникума предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
- участвуют в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
- принимают необходимые меры для улучшения материально-технического и информативного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;
- участвуют в подборке и расстановке кадров столовой, вносит руководству техникума предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;
- совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой;
- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

1.10 В период отсутствия заведующего столовой его обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник.

1.11 Заведующий столовой или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

1.12 Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями техникума, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

1.13 Основной и главной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся.

1.14 Столовая работает на продовольственном сырье, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и

оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

1.15 Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

1.16 Общественное питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании техникума.

1.17 Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 2 перемены, площадь обеденного зала взято из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

1.18 При строительстве и реконструкции столовой наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, предусмотрено:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- помещения овощного цеха в составе производственных помещений;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся техникума не более чем в две перемены.

1.19 Хозяйственные и подсобные помещения размещены в подвальном этаже и обеспечены гидроизоляцией, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

1.20 В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных на первом этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов и обеспечены гидроизоляцией.

1.21 Из столовой обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

1.22 Столовая расположена на втором этаже в здании техникума, рассчитана на 100 посадочных мест, посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания. Горячий цех оснащен: двумя 4-х конфорочными электроплитами, пекарским шкафом, протирочной машиной, двумя пищеварочными котлами, электросковородой, производственными столами. Мясной цех оснащен холодильником, электромясорубкой, моечной двухсекционной ванной, производственным столом. Овощной цех оснащен картофелеочистительной машиной, производственными столами, двухсекционной ванной. Холодный цех оснащен овощерезательной машиной, производственными столами, двухсекционной ванной. Хлебный цех оснащен шкафом для хранения хлеба, производственными столами, холодильниками. Охлаждаемые и низкотемпературные камеры - для хранения мясо-рыбной продукции, кур, и особо скоропортящейся продукции. Складские помещения для сухих продуктов. Моечная для

столовой и кухонной посуды. Бытовые помещения для производственного персонала столовой.

1.23 Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически-технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, разрабатывается рацион питания.

1.24 Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течении суточного фиксированного отрезка времени.

1.25 На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

1.26 Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся техникума составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

1.27 При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания учащихся в техникуме, возрастная категория, физические и умственные нагрузки обучающихся.

1.28 При разработке меню для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

1.29 С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

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

1.31 Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

1.32 Ежедневно в рационах 2-4 разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

1.33 Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

1.34 Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.

1.35 За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

1.36 Настоящее положение утверждается директором техникума.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ

2.1 Организация общественного питания, продажа отдельных видов продовольственных товаров (при наличии разрешения).

2.2 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.

2.3 Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.4 Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

2.5 Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.

2.6 Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и посетителей.

2.7 Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса.

2.8 Изучение спроса обучающихся и потребителей на продукцию общественного питания.

2.9 Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда.

2.10 Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений.

2.11 Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами техникума.

3. ПРАВА

4.1 Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора техникума и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и техникума в целом;

- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству техникума по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1 Заведующий столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;
- готовность столовой к работе в условиях чрезвычайной ситуации.