

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Ангарский автотранспортный техникум»

ПОЛОЖЕНИЕ № 18
о столовой

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБПОУ ААТТ
от 10.02.2025 № 19

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» и санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Столовая является структурным подразделением Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарский автотранспортный техникум» (далее – техникум, ГБПОУ ААТТ).

1.3. Деятельность столовой соответствует уставной деятельности техникума.

1.4. Предоставление питания обучающимся и работникам в столовой осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством Иркутской области, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, уставом ГБПОУ ААТТ.

1.5. Финансово-хозяйственная деятельность столовой осуществляется в рамках деятельности техникума, учет движения финансовых средств, осуществляются бухгалтерией техникума.

1.6. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации сбалансированного питания обучающихся техникума.

2. Предмет и цель деятельности

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием (буфетной продукцией) обучающихся и работников техникума в течение учебного года.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

2.2.1. соответствие энергетической ценности;

2.2.2. удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

2.3.2. оптимальный режим питания;

2.3. Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

2.3.1. приготовление завтраков и обедов;

2.3.2. реализация готовой продукции.

2.4. Время работы столовой с 08-00 до 15-00 час.

2.5. Количество посадочных мест в столовой техникума – 150.

3. Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся

3.1. Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся осуществляется за счет средств областного бюджета в заявительном порядке.

3.2. Выплата средств на бесплатное питание осуществляется в виде субсидии из средств областного бюджета.

4. Организация деятельности

4.1. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными директором техникума на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

4.2. Горячее питание в виде завтраков и обедов получают участники образовательного процесса.

4.3. Ежедневное меню утверждается директором техникума, составляется калькулятором на базе циклического меню, утвержденного директором техникума. Калькуляция меню производится калькулятором столовой.

4.4. Количество питающихся обучающихся отдельных категорий формируется на основании заявок и контроля посещаемости учебных занятий.

4.5. Отпуск питания организуется в соответствии с расписанием, утвержденным директором техникума. Кураторы учебных групп сопровождают обучающихся и контролируют прием ими пищи.

4.6. Ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание, ведут кураторы учебных групп.

4.7. Приказом директора техникума назначается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее обучающимися; заведующий производством ответственный за ведение бракеражного журнала.

4.8. Заведующий производством и работники столовой несут ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся и работников, своевременное получение горячего питания обучающимися, накрытие столов, соблюдение гигиенического состояния обеденного зала столовой.

4.9. Персонал столовой обязан иметь личные медицинские книжки, санитарную одежду (халаты, колпаки, косынки), полотенце и мыло для мытья рук.

4.10. После приема пищи обучающиеся и работники убирают за собой посуду сами.

4.11. Для мытья рук предусмотрено помещение с установленными умывальниками и электрополотенцами.

5. Управление столовой

5.1. Управление столовой, как структурного подразделения техникума, осуществляется в соответствии с уставом и настоящим положением.

5.2. Общее руководство столовой осуществляется директором техникума.

5.3. Взаимоотношения работников столовой техникума, возникающие на основе трудового договора, регулируются трудовым законодательством РФ. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять устав техникума, настоящее положение, иные локальные нормативные акты.

5.4. Непосредственное руководство столовой осуществляет заведующий производством, назначенный директором техникума.

5.5. Бухгалтер техникума осуществляет контроль:

- за учетом движения продуктов питания, в соответствии установленными требованиями;
- за правильным составлением и ведением товарного отчета;

- за соблюдением правил, инструкций, законов, нормативно правовых актов по ведению финансово-хозяйственной деятельности столовой;
- за исполнением сметы доходов и расходов столовой.

6. Ответственность

6.1. Директор техникума несет ответственность:

- за деятельность столовой;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещения;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;
- за своевременную выплату заработной платы работникам столовой;
- за состояние помещения столовой (освещение, отопление, наличие горячей и холодной воды);

6.2. Заведующая производством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии должностной инструкцией:

- за организацию горячего питания;
- за своевременное оформление документов по организации питания обучающихся;
- за целевое использование бюджетных средств;
- за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- за своевременное прохождение медицинского профилактического осмотра;
- за отпуск питания в соответствии с утвержденным расписанием;
- за ведение товарного отчета.

6.3. Бухгалтер техникума несет ответственность:

- за целевое использование бюджетных и внебюджетных средств столовой;
- за использование средств в пределах ежемесячно уточняемой сметы доходов и расходов столовой;
- за своевременные выплаты заработной платы работникам столовой и отчислений во внебюджетные фонды;
- за своевременное заключение договоров;
- за соблюдение действующего законодательства при организации работы столовой.

7. Финансово-хозяйственная деятельность

7.1. Формирование финансовых средств осуществляется из следующих источников:

- в виде субсидии из средств областного бюджета для организации бесплатного питания определенных категорий обучающихся;
- средств внебюджетной деятельности от оказания платных услуг.

7.2. Учет движения продуктов в столовой ведется в соответствии с установленными требованиями.

7.3. Ежедневный товарный отчет включает в себя следующие документы:

- товарные накладные на продукты;
- меню.

7.4. Отчеты по расходованию бюджетных средств на бесплатное питание предоставляются бухгалтерией техникума в рамках отчетности в вышестоящие и контролирующие органы.

7.5. Инвентаризация материальных ценностей столовой осуществляется в соответствии с установленными требованиями.

8. Контроль за деятельностью столовой

8.1. Контроль организации питания в столовой осуществляется директором техникума.

8.2. Контроль за соответствием технологии производства и приготовления пищи осуществляет заведующий производством техникума.

8.3. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы Роспотребнадзора.

8.4. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися, ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной директором техникума.

8.5. Объекты контроля:

- санитарно-технические условия пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню;

- охват горячим питанием обучающихся;

- учет всех категорий питающихся в техникуме;

- выполнение предписаний контролирующих органов по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;

- условия транспортировки и хранения продуктов;

- санитарный режим мытья инвентаря и посуды;

- соблюдение правил личной гигиены обучающимися и персоналом столовой;

- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума;

- укрепление материально-технической базы;

- организация обслуживания обучающихся и работников;

- выполнение производственного контроля по вопросам питания.

9. Прекращение деятельности

9.1. Деятельность столовой прекращается приказом директора ГБПОУ ААТТ.