

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель председателя

Управляющего Совета ГБПОУ ИО УТСО

И.И. Зарубина И.И. Зарубина

«26» 09 2014 года



УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБПОУ ИО «УТСО»

Л.П. Марцина Л.П. Марцина

2014 года

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ ТЕХНИКУМА

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ, Закона РФ «Об образовании» № 273-ФЗ от 21.12.2013 г., Устава ГБПОУ ИО «УТСО» (далее, по тексту техникума). Столовая является структурным подразделением Техникума, призванным обеспечивать требования закона об ответственности образовательного учреждения по созданию условий, гарантирующих коллективный подход к образовательному процессу, в т.ч. организацию питания обучающихся с целью охраны и укрепления их здоровья.
- 1.2. Задачи столовой:
- Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и работников при односменном режиме обучения.
 - Организация диетического питания.
 - Проведение оздоровительных мероприятий с включением в меню минеральных вод и соков.
 - Развитие внебюджетной деятельности техникума.
 - Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

II. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, осуществляющим свою деятельность на бюджетной основе; данный вид деятельности подтверждается сертификатом соответствия на право оказания услуг питания.
- 2.2. Прием и увольнение работников столовой осуществляет директор техникума, согласно штатного расписания УТСО.
- 2.3. Столовую возглавляет заведующая столовой, назначаемая и увольняемая директором техникума.
- 2.4. Столовая предоставляет питание за счет средств бюджета, а также на коммерческой основе. Средства, полученные от реализации блюд и продуктов питания в установленном размере вносятся на расчет техникума и расходуются на непосредственные нужды обеспечения, развития и совершенствования образовательного процесса, в т.ч. на заработную плату.
- 2.5. Деятельность столовой как предприятия общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмами Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 № 1813, от 22.12.92 № ИИ-16-450, параграф 5, п. «д» инструкции «О порядке исчисления и уплаты налога на добавленную стоимость» от 09.12.91.
- 2.6. Поставка продуктов в столовую осуществляется на основании Федерального закона № 223-ФЗ от 18.07.2011г. «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» предприятиями с которыми заключен договор.
- 2.7. Столовая относится к столовой открытого типа и обеспечивает питанием всех обучающихся, работников, совместителей и других лиц.

2.8. Кроме основной деятельности по предоставлению питания обучающимся и сотрудникам на столовую возлагаются функции:

- по выполнению полуфабрикатов и закусок;
- обслуживание торжественных мероприятий для работников и обучающихся;
- организация питания, связанного с представительскими расходами, по приему гостей, делегаций техникума;
- участие в ярмарках-распродажах продукции;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, фестивалях.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

3.1. Ежедневное меню разрабатывается заблаговременно (за 1-2 дня) на основе утвержденного циклического меню. Ежедневное меню утверждается директором техникума.

3.2. Ежедневно в обеденном зале столовой выставляется меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.3. Столовая УТСО осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы техникума: 6 дней, с понедельника по субботу с 08:00 до 19:00 часов; в воскресенье – с 09:00 до 19:00 часов. В случае проведения плановых мероприятий, или выход (выезд) учащихся из здания техникума, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором техникума.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором техникума. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по курсам обучения обучающихся и по группам.

3.5. Руководители учебных групп:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания обучающихся учебной группы, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся обучающихся на последующий день; контроль данной информации осуществляет старший мастер;
- вносят корректировку в заказ питания, в связи с болезнью или отсутствием обучающегося;
- на основании заявлений законных представителей осуществляют сбор платы для организации питания за счет родительских (других) средств для сдачи её в столовую для оказания платного питания.

3.6. Руководители учебных групп, а в выходные, праздничные дни (с 09.00 до 19.00 часов) воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда, санитарное и эстетическое состояние столов, в целом обеденного зала.

3.7. При организации питания техникум руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

3.8. Ответственный за организацию питания в техникуме, назначенный приказом директора, заместитель директора по учебно-производственной работе:

- ✓ лично контролирует количество фактически питающихся обучающихся, на текущий период;
- ✓ заявочное количество питающихся на последующий период;
- ✓ корректирует заявки на питание поступающие от руководителей учебных групп;
- ✓ своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания;
- ✓ возглавляет «комиссию» Производственного контроля, работающую согласно плана и графиков проверок;

- ✓ контролирует вопросы Охраны труда, касающиеся персонала столовой;
 - ✓ проводит совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания в пределах своей компетенции;
 - ✓ готовит заявки на ремонт, профилактические работы оборудования, а так же приобретение инструментов, оборудования, инвентарь;
 - ✓ ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по организации питания.
- 3.9. Ежедневный контроль за качеством приготовления пищи производят дежурные из числа мастеров производственного обучения и дежурный администратор посредством снятия проб.
- 3.10. Ежедневный контроль за гигиеной сотрудников столовой, исполнение требований санитарно-эпидемиологических норм производит медицинский работник (фельдшер) техникума.

IV. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ

- 4.1. Работники столовой обязаны:
- 4.1.1. руководствоваться своими функциональными обязанностями и добросовестно их исполнять;
 - 4.1.2. строго соблюдать нормы санитарно-эпидемиологического режима и техники безопасности;
 - 4.1.3. своевременно проходить медицинский осмотр;
 - 4.1.4. соблюдать трудовую дисциплину и правила внутреннего трудового распорядка;
 - 4.1.5. проявлять уважительное отношение к обучающимся техникума, работникам, посетителям, гостям.
- 4.2. Руководство производственной деятельностью столовой осуществляет заведующая столовой, согласно своих должностных обязанностей, которая непосредственно подчиняется директору техникума.
- 4.3. Работники столовой имеют права, предусмотренные ТК РФ и действующим законодательством.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 5.1. Столовая относится к предприятиям питания при образовательных учреждениях.
- 5.2. Столовая размещена в здании главного учебного корпуса на I этаже, общая площадь – 384,4 кв.м.
- 5.3. В состав производственных помещений входят:
- горячий цех 70,4 кв.м.;
 - моечная столовой посуды 18,3 кв.м.;
 - овощной цех 18,3 кв.м.;
 - хлеборезка 7,0 кв.м.;
 - сухой склад (гарманж) 19,3 кв.м.;
 - кабинет заведующего столовой 12, 2 кв.м.;
 - коридор 12,7 кв.м.;
 - холодный тамбур 2,3 кв.м.;
 - туалет 0,9 кв.м.;
- Общая площадь производственных помещений – 181,4 кв.м.
- 5.4. Зал для потребителей размещен на площади 203 кв.м. и рассчитан на 100 посадочных мест и включает в себя:
- обеденный зал 166,8 кв.м.;
 - банкетный зал 23,2 кв.м.;
 - умывальник 13, 0 кв.м.

- 5.5. Производственные и потребительские помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее нормам.
- 5.6. Обслуживание организовано по методу самообслуживания с предоставлением ассортимента блюд массового спроса через линию раздачи. Столовая обслуживает обучающихся численностью 400 человек. Обучающиеся получают блюда через линию раздачи.
- 5.7. Материально-техническое обеспечение столовой осуществляется в соответствии с утвержденными Нормами оснащения предприятий питания.
- 5.8. Штат работников столовой из числа поваров работают по сменному графику, на последующий месяц года, утвержденному директором.

VI. МАТЕРИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 6.1. Материальную ответственность за сохранность и нерациональное использование сырья и других материальных ценностей несет весь коллектив работников столовой по договорам о материальной ответственности.

VII. ДОКУМЕНТЫ И ОТЧЕТНОСТЬ

- 7.1. Документы и отчетность по столовой ведется согласно Номенклатуре дел по указанному подразделению ответственными лицами.

VIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 8.1. Срок действия данного Положения до срока принятия нового.
- 8.2. При изменении Законодательства в акт вносятся изменения в установленном законом порядке.