

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО

Советом учреждения

протокол от «28» 11 2018г.

№ 11

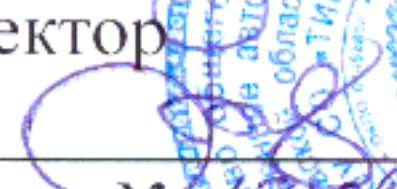
Студенческим советом

протокол от «26» 10 2016г.

№ 3

УТВЕРЖДАЮ

Директор

 Ф.Г. Исламгалиев

Приказ № 15400 от «12» 04 2018г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о студенческой столовой

Екатеринбург 2018

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности студенческой столовой (далее столовая).

1.2 Столовая является структурным подразделением ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

1.3 Основанием для деятельности столовой являются:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области № 158-ПК от 10.12.2008 г. «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»;
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»;
- Приказы и распоряжения директора ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
- СанПин 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Настоящее положение;
- Сборники рецептур блюд.

1.4 Заведующий столовой и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5 В период отсутствия заведующего столовой его обязанности исполняет назначенный приказом директора сотрудник.

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

1.7 Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии со всеми подразделениями техникума.

1.8 За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

2. Основные задачи столовой

2.1 Обеспечение горячей пищей обучающихся учреждения.

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 использования современных информационных технологий.

2.3 Разработка и предоставление директору учреждения предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.4 Решение иных задач в соответствии с целями и задачами техникума.

3. Основные функции столовой

3.1 Планирование, организация и контроль общественного питания.

3.2 Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.

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

3.4 Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания.

3.5 Ведение учета и своевременное представление отчетности

3.6 о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

3.7 Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требования по охране труда, состоянием трудовой

3.8 и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений.

3.9 Осуществление в пределах своей компетенции иных функций

3.10 в соответствии с целями и задачами техникума.

4. Организационная работа столовой

4.1 Столовая обеспечивает приготовление горячих обедов и ежедневное питание студентов техникума в период учебного процесса за счет средств полученных от приносящей доход деятельности.

4.2 Питание студентов осуществляется во время перерывов между учебными занятиями по графику.

4.3 Питание студентов осуществляется согласно меню, утвержденному директором.

4.4 Закуп продуктов для производственного процесса производится на основании заявки согласованной экономистом (сотрудником, выполняющим функции экономиста) и директором (Приложение 1), в соответствии с перечнем продуктов утвержденных данным положением (Приложение 2). Не допускается применение продуктов, перечисленных в Приложении 3 к данному положению.

5. Предпринимательская деятельность.

5.1 Столовая техникума имеет право заниматься предпринимательской

5.2 и иной приносящей доход деятельностью:

- организация дополнительных платных обедов;

- изготовление и реализация полуфабрикатов, кондитерских изделий, выпечки;

- реализация продукции через буфет.

5.3 Осуществление денежных расчетов должно выполняться с использованием контрольно-кассовой техники и ежедневной сдачей денежных средств в бухгалтерию.

5.4 Столовая реализует продукцию собственного производства с наценкой 60%, покупные товары с наценкой 20%.

5.5 Столовая проводит обслуживание мероприятий финансируемых за счет целевых средств областного бюджета.

5.6 Заработная плата работникам столовой выплачивается в соответствии с положением об оплате труда.

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками студенческой столовой

6.1 К работе в студенческой столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

6.2 Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на заведующую столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

6.3 Персонал студенческой столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалет тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной инфекции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в семье работника.

6.4 Сотрудникам студенческой столовой не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать сан одежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

6.5 Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте.

7. Права и ответственность

7.1 Работники столовой имеют право:

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

- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;

- вносить предложения директору по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;

- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

7.2 Заведующий столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую задач и функций;

- 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 чрезвычайных ситуаций.

7.3 За ущерб, причиненный столовой и техникуму, работники столовой, по вине которых причинен ущерб, несут материальную ответственность в порядке, установленном действующим законодательством.

Форма заявки на закуп продуктов питания

ГАОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

«__»__ 20__ г.

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измерения	Количество	Цена за единицу, руб.	Стоимость, руб.
ИТОГО		-	-	-	

Заведующий столовой _____ (_____)

Согласовано:

Директор ГАОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
_____ (_____)

Экономист _____ (_____)

*Составляется в двух экземплярах, один для экономиста, другой для заведующего столовой

Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2-х и 4-х разовом питании

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4-х разовом питании	При 2-х разовом питании
1	2	3	4
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба	грамм	70	60
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Зелень	грамм	3	2
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1/5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются
для реализации в организациях общественного
питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные приложением 2
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

28.03.2018 г.

Заведующая столовой



М.В. Паздникова