



Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
Социально-профессиональный техникум «Строитель»



Л.П. Мельникова

"19" июля 2017 г.

**Положение о столовой**  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»

г. Екатеринбург, 2017 г.

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработал:	Юрисконсульт	Бузин А.В.	"19" 07 2017 г.
Согласовал:	Зам. директора по АХР	Сорокина Т.В.	"19" 07 2017 г.
Согласовал:	Заместитель директора по УВР	Золотарёва Н.В.	"19" 07 2017 г.
Версия: 2.0			Стр. 1 из 7

**Положение о столовой  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о столовой Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Социально – профессиональный техникум «Строитель» (далее – образовательная организация) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся (в т.ч. несовершеннолетних) и основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в образовательной организации, регулирует отношения между администрацией образовательной организации и родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе, порядок определения размера платы за питание отдельным категориям обучающихся в образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Законом Свердловской области от 09.07.2013 г. № 128-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- 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»;
- Уставом образовательной организации;
- иными локальными актами образовательной организации.

1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава образовательной организации, в том числе в пределах иной, приносящей доход деятельности, организует розничную торговлю полуфабрикатами, продукцией собственного производства и т. д.

1.4. Столовая является структурным подразделением образовательной организации, входит в состав административно - хозяйственной части образовательной организации, непосредственно подчиняется заместителю директора по административно-хозяйственной работе.

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 столовой за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.

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

**Положение о столовой  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

## **2. Цели и задачи деятельности столовой**

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников образовательной организации в течение учебного года.

2.2. Задачи деятельности столовой:

- обеспечение обучающихся образовательной организации и иных потребителей горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение питанием, как мерой государственной социальной поддержки, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и обучающихся – инвалидов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 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.
- разработка и представление руководству образовательной организации предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация столовой образовательной организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. Порядок организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания в столовой образовательной организации осуществляется на основе утвержденного директором образовательной организации режима работы столовой с учетом требований правил внутреннего трудового распорядка обучающихся.

3.2. Режим работы столовой образовательной организации определяется в соответствии с расписанием учебных занятий. Работа организована в одну смену по 8 часов при 5 дневной рабочей неделе.

3.3. Для руководства организацией питания назначается заведующий столовой, для контроля качества приготовления пищи - медицинский работник образовательной организации.

Медицинский работник образовательной организации не относится к работникам столовой.

3.4. Заведующий столовой и иные работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора образовательной организации в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

3.5. В период отсутствия заведующего столовой его обязанности исполняет назначенный приказом директора образовательной организации другой работник столовой.

**Положение о столовой  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

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

3.7. Основными принципами организации горячего питания являются:

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- соответствие энергетической ценности продукции требованиям;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований.
- оптимальный режим питания;

3.8. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания:

- самообслуживание;
- предварительная сервировка стола.

## **6. Организация производства и обслуживания в столовой**

4.2. Организация питания обучающихся образовательной организации и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами и нормами.

4.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного пятидневного меню, утвержденного директором образовательной организации. При разработке примерного меню учитываются:

- продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации;
- возрастная категория обучающихся;
- физические нагрузки обучающихся;
- возможности вариативных форм организации питания.

4.4. Приказом директора образовательной организации сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до ее приема и ведение бракеражного журнала.

4.5. В состав бракеражной комиссии, могут входить представители:

- педагогических работников образовательной организации;
- администрации образовательной организации;
- Совета родителей;
- медицинский работник.

4.6. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Регламентом деятельности бракеражной комиссии образовательной организации.

## **5. Санитарные требования к столовой**

5.1. В столовой образовательной организации должно быть обеспечено строгое соблюдение:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08);

5.2. Столовая должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

**Положение о столовой  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

5.3. Лица, поступающие на работу в столовую образовательной организации, обязаны предоставить необходимые документы в соответствии с ТК РФ, а также медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе в столовой.

5.4. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующего столовой, который несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой в целом.

5.5. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с явными признаками простудных/ инфекционных заболеваний, с дерматитами, гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися, либо открытыми ожогами, порезами, ссадинами.

5.6. Работники столовой обязаны проходить периодический медицинский осмотр один раз в год.

## **6. Порядок работы и отпуск готовых изделий**

6.1. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур для образовательных организаций.

6.2. При приготовлении блюд и кулинарных изделий работники столовой должны руководствоваться действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных организаций.

6.2. В соответствии с примерным меню столовой образовательной организации, заведующим столовой составляется и утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами и записью в специальном журнале.

6.3. Ежедневное меню составляется накануне следующего дня заведующим столовой с учётом разработанного примерного меню.

Выписывается требование на продукты, проводится инструктаж с поварами, даётся задание каждому работнику столовой, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, осуществляются необходимые заготовки, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций с учётом режима работы столовой.

6.4. Повара на рабочих местах должны быть обеспечены технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий. Заведующему столовой необходимо иметь соответствующие сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

6.5. Блюда должны приготавливаться небольшими партиями для обеспечения свежести и соблюдения срока реализации блюд.

6.6. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с

**Положение о столовой  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

гостями (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующим столовой и бракеражной комиссией.

6.7. Бухгалтер осуществляет контроль за правильностью расчётов по столовой

### **7. Документооборот столовой**

7.1. В столовой постоянно находятся следующая документация:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (копии примерного 10 дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- копии приходных документов на пищевую продукцию и документов, подтверждающих качество поступающей пищевой продукции;
- журнал учета лабораторного контроля продукции;
- журнал учета дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- журнал учета включения бактерицидной лампы;
- книга отзывов и предложений.

### **8. Финансово – хозяйственная деятельность столовой**

8.1. Финансово-хозяйственная деятельность столовой осуществляется в рамках учетной политики образовательной организации.

8.2. Столовая работает по наценочной категории, утвержденной для студенческой столовой.

8.3. Для поставки продуктов заключаются договоры с поставщиками либо производителями. На все виды товаров должны быть сертификаты качества. Все товары должны соответствовать требованиям, установленным СанПиН и иными нормативными документами для продуктов, предназначенных для обеспечения питанием в образовательных организациях.

### **9. Контроль организации питания**

9.1. Для осуществления контроля организации питания обучающихся в образовательной организации приказом директора образовательной организации создается комиссия, в состав которой включаются:

- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- представитель профсоюзного комитета;
- представитель Административного совета образовательной организации;
- представитель от педагогического состава.

9.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

**Положение о столовой  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области  
«Социально – профессиональный техникум «Строитель»**

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению организации питания.

9.3. Комиссия не реже 1(одного) раза в месяц осуществляет проверку столовой в части организации питания обучающихся, по итогам которых составляются соответствующие акты.

9.4. По результатам проверок на основании предоставленных актов, директор образовательной организации вправе вынести решение об административном взыскании сотрудникам столовой.