

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
ОБПОУ «ССХТ»**

Наименование: положение о столовой и организации горячего питания студентов из малообеспеченных семей областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суджанский сельскохозяйственный техникум»	Дата введения: 2015 Изменение: 2019	
--	--	--

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора техникума
16 июля 2015г. № 190

Изменения утверждены приказом
директора техникума от 30
апреля 2019 г. № 143



Директор Е.В. Харламов

**Положение
о столовой и организации горячего питания в
ОБПОУ «Суджанский сельскохозяйственный
техникум»**

г. Суджа 2019 г.

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
ОБПОУ «ССХТ»**

Наименование: положение о столовой и организации горячего питания студентов из малообеспеченных семей областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суджанский сельскохозяйственный техникум»	Дата введения: 2015 Изменение: 2019	
--	--	--

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Настоящий Порядок разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Законом Курской области от 9 декабря 2013 г. №121-ЗКО «Об образовании в Курской области»,
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. №45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08» Администрация Курской области, Администрацией Курской области
- Постановление от 21 марта 2014 г. №158-па; в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья и регламентирует порядок предоставления бесплатного питания обучающимся ОБПОУ «Суджанский сельскохозяйственный техникум» (далее техникум)
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Настоящее Положение определяют назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой и разработано в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели. Регламентирует порядок предоставления питания, в образовательных организациях Курской области для обучающихся из семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Курской области (далее - малообеспеченных семей).

1.3. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.4. Столовая является структурным подразделением техникума, непосредственно подчиняется директору.

1.5. Содержание столовой обеспечивается за счет средств бюджета, а также иной приносящей доход деятельности столовой, осуществляемой в соответствии с действующим законодательством.

1.6. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
ОБПОУ «ССХТ»**

Наименование: положение о столовой и организации горячего питания студентов из малообеспеченных семей областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суджанский сельскохозяйственный техникум»	Дата введения: 2015 Изменение: 2019	
--	--	--

эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами техникума и настоящим Положением.

1.7. 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.

1.8. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Организация питания может производиться с заключением договоров гражданско-правового характера на оказание соответствующих услуг с юридическими и (или) физическими лицами.

1.9. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума, либо указываются в договорах гражданско-правового характера.

1.10. Столовую возглавляет заведующий, шеф-повар на должность которого назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 3 лет, или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет

1.11. Заведующий столовой, шеф-повар:

- 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, 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;
- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
- принимает необходимые меры для улучшения материально -

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
ОБПОУ «ССХТ»**

Наименование: положение о столовой и организации горячего питания студентов из малообеспеченных семей областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суджанский сельскохозяйственный техникум»	Дата введения: 2015 Изменение: 2019	
--	--	--

технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

- участвует в подборе 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.

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

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

1.15. Основной и главной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся и студентов.

1.16. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

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

1.18. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся, в основном здании и (или) в отдельно стоящих.

1.19. 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, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

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

1.21. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
ОБПОУ «ССХТ»**

Наименование: положение о столовой и организации горячего питания студентов из малообеспеченных семей областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суджанский сельскохозяйственный техникум»	Дата введения: 2015 Изменение: 2019	
--	--	--

с режимом учебных занятий.

II. Основные задачи и функции

- 2.1. Организация общественного питания,
- 2.2. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой
- 2.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающего деятельности столовой.
- 2.4. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.
- 2.5. Планирование, организация и контроль питания обучающихся
- 2.6. 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 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.

IV. Требования к организации здорового питания и формированию меню

- 4.1. На основании сформированного рациона питания обучающихся разрабатывается меню, включающее перечни блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий. Составляется примерное меню на период не менее 2 недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой согласно СанПиНа, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептурах блюд.
- 4.2. Примерное меню, разрабатывается отдельно для обучающихся из малообеспеченных семей и обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Примерные меню проходят экспертизу о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
ОБПОУ «ССХТ»**

Наименование: положение о столовой и организации горячего питания студентов из малообеспеченных семей областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Суджанский сельскохозяйственный техникум»	Дата введения: 2015 Изменение: 2019	
--	--	--

профессионального образования» в ФБУЗ «Центре гигиены и эпидемиологии в Курской области . Меню на каждый день разрабатывается заведующей столовой и согласовывается с руководителем образовательного учреждения.

4.3. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню и в меню на каждый день должны соответствовать наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.

4.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

4.5. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

4.6 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения о названиях и объемах блюд.

V. Контроль за работой столовой, осуществляющей горячее питание обучающихся

5.1 Создать в образовательном учреждении постоянно действующую комиссию (с привлечением членов совета обучающихся) по контролю за работой столовой, цель которой:

- регулярно проводить комплексные проверки состояния организации и обеспечения горячим питанием обучающихся, качества приготовления блюд, их разнообразия по дням и неделям.

5.2 Положение не распространяется на следующие категории обучающихся:

- детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц, из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.