

СОГЛАСОВАНО:

Заседание Методического совета № 8  
от «18» июня 2021 года.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Профессионального образовательного  
частного учреждения «Барнаульский  
кооперативный  
техникум Алтайского крайпотребсоюза»  
И.Н.Красилова

«11» июня 2021

## ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЧАСТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ АЛТАЙСКОГО КРАЙПОТРЕБСОЮЗА»

### I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Гражданским кодексом Российской Федерации, СанПиН 2.4.3.1186-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.2. Настоящее Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.3. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.4. На базе столовой функционирует буфет.

1.5. Столовая рассчитана на 90 посадочных мест, обучающиеся и работники, а также иные посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

1.6. Линия раздачи оснащена: холодильным прилавком для холодных закусок, мармитами для 1 и 2 блюд, для напитков.

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

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

1.9. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-

распорядительными документами техникума и настоящим Положением.

1.10. 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

повара-бригадира.

1.11. Повар-бригадир и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.12. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность повара-бригадир и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

1.13. Столовую возглавляет повар-бригадир, на должность которого назначается лицо, имеющее среднее (полное) общее образование и специальную подготовку по установленной программе и стаж работы не менее 2 лет или среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу работы и соответствующее требованиям ст.351.1 Трудового кодекса РФ

1.14. Повар-бригадир:

- осуществляет руководство торгово-обслуживающей деятельностью столовой, обеспечивая высокое качество приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей;

- организует своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, полуфабрикатами и сырьём для ведения торгово-обслуживающего процесса;

- обеспечивает высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;

- организует расстановку работников столовой с учётом их специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств, а также рационального разделения труда в деятельности столовой;

- организует ведение учёта материальных ценностей и своевременно предоставляет отчётность о движении и использовании товарно-материальных ценностей в бухгалтерию;

- осуществляет операции по приёму, учёту и хранению денежных средств с соблюдением правил, обеспечивающих их сохранность;

- эксплуатирует оборудование с соблюдением правил безопасности;

- разрабатывает и осуществляет мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;

- применяет рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, идентифицирует продукцию и услуги, выявляет их фальсификацию, осуществляет контроль качества основных видов кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- изготавливает и оформляет порционные и заказные блюда: холодные; супы; вторые блюда; соусы; сладкие блюда;

- изготавливает изделия и готовые блюда для выставок-продаж;

- проводит инструктаж поваров и др. работников столовой;

- ведет всю необходимую документацию согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 в столовой;

- осуществляет работу со студентами специальности «Технология продукции общественного питания» в период прохождения практики (оказывает помощь в составлении отчётов о прохождении практики; составляет характеристики студентам – практикантам и др.).

В случае производственной необходимости, может привлекаться к выполнению своих обязанностей сверхурочно, в порядке, предусмотренном положениями федерального законодательства о труде.

1.15. В период отсутствия повара-бригадир его обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник.

1.16. Повар-бригадир или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

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

1.18. Основной и главной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся.

1.19. 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.

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

1.21. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в здании техникума на первом этаже.

1.22. 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.

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

1.24. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий.

1.25. Учет финансовых и материальных ценностей столовой ведет бухгалтер, который подчиняется главному бухгалтеру техникума.

1.26. Финансово-хозяйственная деятельность столовой осуществляется через лицевой счет техникума.

1.27. Денежная выручка с контрольно-кассовой лентой ежедневно сдается в кассу техникума

## **II. Основные задачи и функции**

2.1. Организация общественного питания, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров.

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 на основе использования современных информационных технологий.

2.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.4. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

2.5. Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.

2.6. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и посетителей.

2.7. 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 и стимулирования 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.

### **III. Организация питания**

3.1. Питание обучающихся организовано через работу раздачи свободного выбора с предоставлением возможности каждому студенту получить горячее питание, холодные закуски, выпечку, напитки.

3.2. Меню и ассортимент основных продуктов питания определяется в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. При приготовлении блюд повара столовой руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

3.4. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

3.5. Питание обучающихся находится под постоянным контролем директора и медицинского работника техникума и бракеражной комиссии.

3.6. Выдача готовых блюд учащимся, производится работниками столовой после снятия пробы приготовленной пищи бракеражной комиссией.

Бракеражная комиссия ежедневно до начала питания обучающихся делает записи в бракеражном журнале о качестве приготовленной пищи.

Качество блюд определяется органолептической оценкой по следующим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам.

3.7. В состав бракеражной комиссии входит:

Председатель комиссии: зам.директора по ВР

Члены комиссии:

фельдшер

повар-бригадир

преподаватель ПЦК «Технология продукции общественного питания»

3.8. Обучающиеся и остальные участники образовательного процесса, сотрудники и посторонние граждане обеспечиваются питанием на платной основе.

Цена готовых блюд формируется по сырьевому набору продуктов питания с применением торговой наценки.

3.9. Меню и ассортимент основных продуктов питания определяется в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.10. Бухгалтерский учет выпуска готовой продукции и ее последующей реализации ведется в соответствии с действующим законодательством и оформлением необходимых документов.

### **IV. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

4.1. К работе на пищеблок допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр (в соответствии с действующими приказами и инструкциями), прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, имеющие допуск к работе.

4.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на повара-бригадира. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.

- 4.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
  - коротко стричь ногти;
  - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду. Санитарная одежда должна храниться в шкафах в специально отведенном месте, отдельно от верхней;
  - сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
  - сотрудникам пищеблока не разрешается:
  - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
  - принимать пищу на рабочем месте;
  - курить на рабочем месте.

4.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

4.5. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в специальном журнале. Данная проверка проводится поваром-бригадиром.

4.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой техникума. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на повара-бригадира, которая несет персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой техникума в целом.

## **V. Ответственность**

5.1. Повар-бригадир несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом;
- 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.

5.2. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

## **VI. Заключительные положения**

6.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся по мере необходимости, в связи с внесением изменений и дополнений в устав Техникума, а также

изменениями в действующем законодательстве РФ, регулирующих функционирование образовательных организаций или их отдельные направления деятельности.