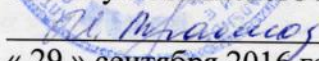


УТВЕРЖДАЮ

Директор Профессионального  
образовательного частного учреждения  
«Барнаульский кооперативный  
техникум Алтайского крайпотребсоюза»

 И.Н.Красилова  
« 29 » сентября 2016 года.

**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-бригадира 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-бригадира 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, исключают 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 несёт каждый работник столовой техникума. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на повара-бригадира, которая несёт 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.

СОГЛАСОВАНО:

заседание Методического совета № 1  
от 29.09.2016 г.