

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ОГБПОУ «СКТТ»)**

СОГЛАСОВАНО  
Советом ОГБПОУ «СКТТ»  
протокол № 2 от 31.08 2021

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «СКТТ»

В.С. Бряков

01.09 / 2021  
Рег. № 428 / 17 2021



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о столовой ОГБПОУ «СКТТ»**

## 1 Общие положения

1.1 Настоящее Положение о столовой Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Клепиковский технологический техникум» (ОГБПОУ «СКТТ») (далее – Положение, Учреждение) регламентирует основную деятельность столовой Учреждения.

1.2 Столовая является структурным подразделением Учреждения, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях обеспечения организованным питанием обучающихся и работников Учреждения.

1.3 В своей деятельности столовая руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 37, 41,

- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»,

- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13.07.2020 г.,

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32,

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28,

- приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н и Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- Уставом ОГБПОУ «СКТТ».

- сборником технологических нормативов, сборником рецептурных блюд,

- нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики Учреждения и обслуживаемого контингента,

- приказами и распоряжениями директора Учреждения,

- настоящим Положением.

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

1.5 Учреждение создает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляет проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно- эпидемиологиче-

ских нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

1.6 Для эффективного функционирования столовой соблюдаются следующие условия:

- все производственные, складские, административно- бытовые и другие помещения столовой, являющиеся площадью Учреждения, должны соответствовать санитарно-техническим нормам,

- оборудование - кухонное, холодильное, обеденного зала, кассовое, а также посуда, столовые приборы и инвентарь находятся на балансе Учреждения,

- коммунальные расходы, а также расходы, связанные с приобретением оборудования, малоценных и быстроизнашивающихся предметов, расходных материалов осуществляет Учреждение,

- находящиеся в столовой материальные ценности Учреждения переданы на ответственное хранение, согласно договору о полной материальной ответственности шеф- повару.

1.7 Руководство столовой осуществляется шеф- поваром, который назначается и освобождается от должности директором Учреждения.

1.8 Помещение столовой может предоставляться во временное пользование для проведения торжеств и разнообразных мероприятий по договорам без применения алкогольной продукции, при этом все средства, полученные за сдачу помещения столовой, учитываются в смете доходов и расходов Учреждения и отражаются как доходы от оказания платных услуг.

Доходы от деятельности столовой реинвестируются непосредственно на нужды обеспечения образовательного процесса (включая заработную плату).

1.9 Столовая гарантирует культуру обслуживания, соблюдение санитарных норм и правил приготовления блюд, качественное и разнообразное питание, соблюдение техники безопасности в соответствии с требованиями охраны труда, неукоснительное соблюдение закона РФ «О защите прав потребителей».

1.10 Столовая рассчитана на 120 посадочных мест, обучающиеся и работники, а также иные посетители обслуживаются через раздачу с последующей оплатой через кассу.

## 2 Цели, задачи и функции

2.1 Основной и главной целью столовой является эффективная организация общественного питания обучающихся и работников образовательной организацией, а также иных граждан.

2.2 Основными задачами столовой являются:

- оказание услуг общественного питания, в том числе тематических вечеров, презентаций, дней открытых дверей, ритуальных мероприятий и оказание других видов услуг населению,

- проведение работы по повышению качества и культуры обслуживания, а также снижению себестоимости продукции и обеспечению сохранности материальной базы,

- расширение ассортимента блюд и кулинарных изделий собственного производства,

- реализация продукции собственного изготовления,

- совершенствование технологии приготовления блюд и изделий, развитие материальной и технической базы,

- разработка и представление руководителю образовательной организации предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

- решение иных задач в соответствии с целями образовательной организации.

2.3 Для решения поставленных задач столовая осуществляет следующие функции:

- организация общественного питания, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров,

- разработка системы рационального питания, сбалансированных комплексных обедов, их разнообразие по дням недели в необходимом количестве и ассортименте,

- планирование, организация и контроль общественного питания,

- обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей,

- своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса,

- производство продукции общественного питания и обеспечение ее реализации и сбыта в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания,

- проведение мероприятий по более рациональному использованию труда работников, снижению трудовых затрат, росту производительности труда, снижению издержек производства и обращения, повышению рентабельности, а также по ускорению оборачиваемости оборотных средств,

- ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой,

- контроль за качеством приготовления пищи, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-гигиеническим, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений,
- проведение мероприятий по улучшению условий труда работников и соблюдению правил охраны их труда и техники безопасности, выполнению санитарных норм и правил,
- осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами образовательной организации.

### **3 Права, обязанности и ответственность**

3.1 Столовая для решения возложенных на нее задач имеет право:

- самостоятельно определять ассортиментный перечень производимой продукции питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов,
- в ассортимент реализуемой продукции включать готовые пищевые продукты промышленного производства и изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности,
- проводить в пределах своей компетенции в установленном порядке переговоры со сторонними организациями,
- вносить предложения руководителю образовательной организации по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой,
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой,
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности,
- участвовать в оперативных совещаниях образовательной организации, относящихся к деятельности столовой,
- запрашивать и получать от структурных подразделений, должностных лиц и работников образовательной организации документы и другие сведения, необходимые для выполнения возложенных на столовую функций.

3.2 Для обеспечения выполнения функций и решения поставленных задач столовой шеф-повар обязан:

- осуществлять руководство производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельностью столовой, обеспечивая эффективное взаимодействие производственных подразделений – цехов и участков, направлять их деятельность на обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей,

- организовывать своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса,

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

- с учетом рыночных методов хозяйствования изучать спрос потребителей на продукцию общественного питания,

- осуществлять расстановку работников с учетом их специальности и квалификации, опыта работы, личностных качеств, а также рационального разделения труда в торгово-обслуживающей деятельности столовой,

- вести учет и своевременно представлять отчетность о производственно-хозяйственной деятельности столовой, обеспечивать правильное применение действующих форм и систем оплаты и стимулирования труда,

- осуществлять контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений,

- участвовать в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций.

3.3 Для выполнения возложенных функций работники столовой обязаны:

- качественно выполнять трудовые функции,

- своевременно доводить до обучающихся и работников образовательной организации информацию о режиме работы столовой, меню, прейскурантах цен и другую необходимую информацию,

- оказывать услуги всем обучающимся, работникам образовательной организации и иным лицам по фиксированным расценкам в соответствии с законодательством.

3.4 Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на столовую задач и функций несет шеф-повар.

3.5 Конкретные права, обязанности и ответственность работников столовой определены в соответствующих должностных инструкциях, утверждаемых руководителем образовательной организации.

3.6 Работники столовой поощряются за добросовестный и безупречный труд, а также несут материальную и дисциплинарную ответственность за недобросовестное выполнение трудовых обязанностей, предусмотренных должностной инструкцией, трудовым договором, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## 4 Управление и руководство столовой

4.1 Руководство столовой осуществляется шеф - поваром, шеф- повар несет ответственность за результаты работы, дает распоряжения и указания, обязательные для всех работников столовой, следит за соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности.

4.2 Шеф- повар осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.

4.3 Шеф- повар имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников,

- по согласованию с директором Учреждения приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения,

- снять с реализации некачественную продукцию с направлением ее на переработку или с требованием возмещения стоимости продукции с работника, допустившего брак, при невозможности ее переработки,

- рекомендовать директору Учреждения применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора,

- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил техники безопасности.

4.4 Шеф-повар подчиняется непосредственно заведующему хозяйством.

4.5 Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению шеф- повара директором Учреждения.

4.6 Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства,

- требовать от администрации Учреждения создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

4.7 Контроль за качеством приготовления блюд и соблюдением санитарных норм ведут работники санитарно- эпидемиологической службы города, а также бракеражная комиссия Учреждения.

4.8 Содержание штатных работников столовой осуществляется за счет собственных средств, согласно штатного расписания, утверждаемого директором Учреждения.

## 5 Организация производства и обслуживания

5.1 Питание обучающихся организуется в течении всего учебного года, исключая дни каникул, период производственной практики.

5.2 Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, культурная обработка продуктов и технологическое приготовление блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

5.3 На основании сформированного рациона питания для обеспечения здоровым питанием обучающихся Учреждения составляется меню на период двух недель, в соответствии с рекомендуемой формой составления меню.

5.4 При разработке меню для питания обучающихся, отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

5.5 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

5.6 Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

5.7 При изготовлении блюд и кулинарных изделий шеф-повар руководствуется действующими сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Работник (повар) обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

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

5.9 Отпуск блюд обучающимся, работникам, иным посетителям производится за наличный расчет.

При наличном расчете оплата производится через кассовый аппарат, в конце дня снимается отчет с кассы, делается запись в журнале, после чего деньги сдаются в бухгалтерию Учреждения.

5.10 Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

5.11 Претензии столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи рассматривает администрация Учреждения.

5.12. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке формируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».



## 6 Требования к работникам столовой

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

6.2 Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудников столовой возлагается на специалиста отдела кадров. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.

6.3 Персонал столовой 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 шкафу - в специально отведенном месте, отдельно от верхней,

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника,

- работникам столовой не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками,

- принимать пищу на рабочем месте,

- курить на рабочем месте.

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

6.5 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 шеф-поваром.

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