



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ВОЛГОГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА И КОММУНИКАЦИЙ"**

Согласовано
Председатель профсоюзной
организации ГАПОУ "ВТЖТик"

В.В. Ядыкин

Протокол № 28
от " 28 " 08 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАПОУ "ВТЖТик"

А.В. Почепцов

" 28 " 08 2018 г.



Введено в действие приказом

ГАПОУ "ВТЖТик" № 56-а

от " 28 " 08 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о столовой и организации питания обучающихся в государственном
автономном профессиональном
образовательном учреждении "Волгоградский техникум
железнодорожного транспорта и коммуникаций"**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о столовой и организации питания обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении "Волгоградский техникум железнодорожного транспорта и коммуникаций" (далее – ГАПОУ "ВТЖТиК"), разработано в соответствии с требованиями Конституции РФ от 12.12.1993, Федерального закона Российской Федерации "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, Федерального закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Положения о порядке разработки и принятия локальных нормативных актов по вопросам регулирования деятельности ГАПОУ "ВТЖТиК", утвержденного приказом ГАПОУ "ВТЖТиК" № 49-а от 26.06.2018, а так же иными локальными нормативными правовыми актами ГАПОУ "ВТЖТиК".

1.2. Настоящее Положение о столовой и организации питания обучающихся в ГАПОУ "ВТЖТиК" (далее – Положение) является локальным нормативным актом и определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой при ГАПОУ "ВТЖТиК".

1.3. ГАПОУ "ВТЖТиК" имеет столовую в учебном корпусе № 1 расположен по адресу: г. Волгоград, улица имени Сологубова, дом № 56, и в учебном корпусе № 2, расположен по адресу: г. Волгоград, улица Героев Малой Земли, дом № 34. Столовые являются столовыми закрытого типа.

1.4. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.5. Столовая является самостоятельным структурным подразделением ГАПОУ "ВТЖТиК", возглавляемое заведующим производством (шеф-поваром) столовой, который непосредственно подчиняется Директору ГАПОУ "ВТЖТиК", или лицу его замещающему.

1.6. 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 ГАПОУ "ВТЖТиК" 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 шеф-поваров столовой.

1.8. Заведующий производством (шеф-повар) и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора ГАПОУ "ВТЖТик" или лица его замещающего в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.9. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором ГАПОУ "ВТЖТик" или лицом его замещающим.

1.10. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями ГАПОУ "ВТЖТик", а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

1.11. Основной и главной целью деятельности столовой ГАПОУ "ВТЖТик" является питание обучающихся.

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

1.13. 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.

1.14. При строительстве и реконструкции столовой наряду, с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, предусмотрены производственные помещения:

- помещение овощного цеха в составе производственных помещений;
- помещение мясорыбного цеха в составе производственных помещений;
- помещение хлебобулочного цеха в составе производственных помещений;

- помещение горячего цеха в составе производственных помещений.
- помещение холодного цеха в составе производственных помещений.

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет.

В группу складских помещений входят:

- помещение для сыпучих (сухих) продуктов - помещение для продуктов (охлаждаемая камера, морозильная камера).

- помещение для продуктов (охлаждаемые холодильники, низкотемпературный ларь)

Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен

производственных помещений облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

1.15. Хозяйственные и подсобные помещения размещены в помещении столовой на первом этаже, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания и учебным учреждениям, имеющим в ведение помещение столовой.

1.16. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных на первом этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.

1.17. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок соблюдено расстояние не менее 25 метров.

1.18. Из столовой обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

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

1.20. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

1.21. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин).

1.22. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся ГАПОУ "ВТЖТик" составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-днев), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

1.23. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в ГАПОУ "ВТЖТик", возрастная категория, физические и умственные нагрузки обучающихся.

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

1.25. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

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

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

1.28. Ежедневно в рационах 3 - х разового питания включаются мясо, молоко, сливочное масло, хлеб ржаной и пшеничный, фрукты. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

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

1.30. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.

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

2. Основные задачи и функции столовой

2.1. Организация общественного питания.

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 ГАПОУ "ВТЖТК" предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.4. Решение иных задач в соответствии с целями ГАПОУ "ВТЖТК".

2.5. Планирование, организация и контроль питания обучающихся.

2.6. Обеспечение двухразовым бесплатным горячим питанием обучающихся групп начального профессионального образования, трехразовым питанием обучающихся из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей.

2.7. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся.

2.8. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и обслуживающего процесса.

2.9. Изучение спроса обучающихся и потребителей на продукцию общественного питания.

2.10. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

2.11. Контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил требований по охране труда, состояние трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническое состояние производственных и торгово-обслуживающих помещений.

3. Организация питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся ГАПОУ "ВТЖТиК" осуществляется в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок организации питания обучающихся.

3.2. Питание организуется для всех обучающихся дневной формы обучения, обучающихся по профессиям начального профессионального образования до окончания срока обучения за счет средств областного бюджета, в пределах утвержденных сметных назначений.

3.3. Списки обучающихся, получающих питание, списки обучающихся получающих денежную компенсацию, формируют на начало учебного года, утверждают приказом директора ГАПОУ "ВТЖТиК" или лица его замещающего.

3.4. Питание предоставляется обучающимся в дни посещения ГАПОУ "ВТЖТиК". Выдача компенсации взамен питания производится во время проведения мероприятий за пределами ГАПОУ "ВТЖТиК" в рамках проведения образовательного процесса, в том числе при прохождении производственного обучения и производственной практики.

3.5. Питание и компенсация взамен питания обучающимся в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и не выдается.

3.6. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях, во время участия в районных, окружных, областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения вне ГАПОУ "ВТЖТиК" выдается компенсация взамен питания в пределах сметных назначений.

3.7. Допускается выдача денежной компенсации взамен питания детям-сиротам и детям оставшимся без попечения родителей, за период каникул.

3.8. Допускается выдача компенсации взамен питания детям-сиротам и детям оставшимся без попечения родителей, за выходные и праздничные дни.

3.9. Контроль над посещением обучающимися столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов, осуществляется дежурным преподавателем, классным руководителем, мастером производственного обучения.

3.10. Дежурный преподаватель, классный руководитель, мастер производственного обучения сопровождающий обучающихся в столовую,

несет ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно поданной заявке на питание.

3.11. Заявки на питание предоставляются классными руководителями, мастерами производственного обучения в учебном корпусе № 1 ГАПОУ "ВТЖТик" в учебную часть, в учебном корпусе № 2 ГАПОУ "ВТЖТик" делопроизводителю ГАПОУ "ВТЖТик" внося необходимые данные в соответствующий бланк заявки.

3.12. Руководство ГАПОУ "ВТЖТик" организует дежурство в столовой преподавателями, классными руководителями, мастерами производственного обучения, путем издания соответствующего приказа, а так же составления графика дежурства.

3.13. Классные руководители, мастера производственного обучения ежедневно ведут учет обучающихся, поставленных на питание.

3.14. Проверка качества поступающей продукции, наличие санитарного паспорта на автотранспорт, личной медицинской книжки экспедитора, водителя, грузчика, правильность оформления товарно-сопроводительных документов и документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, осуществляется заведующим производством (шеф-поваром) столовой ГАПОУ "ВТЖТик".

3.15. На основании поданной классным руководителем, мастером производственного обучения, заявки на питание бухгалтер ГАПОУ "ВТЖТик" составляет калькуляцию, составляет ежедневное меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции, стоимости готового блюда. Калькуляция и меню подписывается директором ГАПОУ "ВТЖТик" или лицом его замещающим, заведующим производством (шеф-поваром) ГАПОУ "ВТЖТик".

3.16. Обучающиеся групп начального профессионального образования, которые в течение учебного года обеспечивались горячим питанием, на время прохождения сплошной производственной практики получают сухой паек.

4. 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 заведующего производством (шеф-повара) столовой ГАПОУ "ВТЖТик". 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 запрещается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду 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 заведующим производством (шеф-поваром) столовой ГАПОУ "ВТЖТиК".

4.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой ГАПОУ "ВТЖТиК". Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующего производством (шеф-повара) столовой ГАПОУ "ВТЖТиК", который несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой ГАПОУ "ВТЖТиК" в целом.

5. Порядок работы и отпуск готовой продукции

5.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующим производством (шеф-поваром) столовой ГАПОУ "ВТЖТиК" с учетом перспективного меню и утверждается директором ГАПОУ "ВТЖТиК" или лицом его замещающим. Заведующий производством (шеф-повар) столовой ГАПОУ "ВТЖТиК" проводит инструктаж с поваром, дает задания каждому работнику, подготавливает нужное оборудование и инвентарь, определяет время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

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

5.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

5.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептов, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостями (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующим производством (шеф-поваром) столовой ГАПОУ "ВТЖТик" и бракеражной комиссией ГАПОУ "ВТЖТик".

6. Правовые положения

6.1. Заведующий производством (шеф-повар) столовой ГАПОУ "ВТЖТик" имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора ГАПОУ "ВТЖТик" или лица его замещающего и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и ГАПОУ "ВТЖТик" в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству колледжа по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

7. Ответственность

7.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора ГАПОУ "ВТЖТик" или лицо его замещающее.

7.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего производством (шеф-повара) столовой ГАПОУ "ВТЖТик".

7.3. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся, поставленных на питание и фактически отпущенных порций, возлагается на классного руководителя, мастера производственного обучения ГАПОУ "ВТЖТик".

7.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, главный бухгалтер.

7.5. Контроль за посещением столовой обучающихся, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на дежурного преподавателя, классного преподавателя или мастера производственного обучения.

7.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими государственными органами в пределах своей компетенции.

7.7. Контроль питания обучающихся в течение учебного года осуществляется бракеражной комиссией ГАПОУ "ВТЖТик", состав которой утверждается приказом директора ГАПОУ "ВТЖТик" или лица его замещающего не позднее чем за 2 рабочих дня до начала учебного года.

7.8. Деятельность бракеражной комиссии ГАПОУ "ВТЖТик", в том числе задачи, функции, ведение документации регламентируется Положением о бракеражной комиссии ГАПОУ "ВТЖТик".

7.9. Заведующий производством (шеф-повар) столовой ГАПОУ "ВТЖТик" несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- 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;

8. Управление столовой ГАПОУ "ВТЖТик"

8.1. Управление столовой ГАПОУ "ВТЖТик" осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом ГАПОУ "ВТЖТик".

8.2. Непосредственное руководство столовой осуществляет директор ГАПОУ "ВТЖТик" или лицо его замещающее.

8.3. Ряд функций управления столовой делегируется директором ГАПОУ "ВТЖТик" или лицом его замещающим, заведующему производством (шеф-повару) столовой ГАПОУ "ВТЖТик".

8.4. За организацию работы и результаты деятельности столовой отвечает заведующий производством (шеф-повар) столовой ГАПОУ "ВТЖТиК"

8.5. Заведующий производством (шеф-повар) столовой ГАПОУ "ВТЖТиК" составляет отчёты о работе, которые проверяются бухгалтером и контролируются главным бухгалтером ГАПОУ "ВТЖТиК".

8.6. График работы столовой устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся ГАПОУ "ВТЖТиК", а также Правилами внутреннего трудового распорядка ГАПОУ "ВТЖТиК".

9. Санитарные требования к столовой, учет и отчетность

9.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение следующих нормативно – правовых актов:

9.1.1. Федеральный закон Российской Федерации "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.

9.1.2. СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования".

9.1.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

9.2. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов:

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты.

9.3. Столовая ГАПОУ "ВТЖТиК" должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

9.4. Лица, поступающие на работу, обязаны иметь медицинскую книжку с отмеченным допуском к работе в столовой.

9.5. Наличие рабочей документации:

9.5.1. Бракеражный журнал готовой продукции.

9.5.2. Журнал здоровья.

9.5.3. Сертификаты на сырьё.

9.5.4. Бракеражный журнал продовольственного сырья.

9.5.5. Журнал боя посуды.

9.5.6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

9.5.7. Журнал витаминизации третьих блюд и напитков.

9.5.8. Перспективное 10 дневное меню, утвержденное директором ГАПОУ "ВТЖТиК" или лицом его замещающим и рассмотренное и согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области.

Положение разработал:

Юрисконсульт ГАПОУ "ВТЖТиК"



С.Н. Елизаров