	Локальные нормативные акты	Лист 1 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _


Министерство образования и науки Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Арзамасский коммерческо-технический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АКТТ
 Е.А. Горинков
Приказ от 25 января 2024 г. № 13/24



ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Арзамасский коммерческо-технический техникум»
(в новой редакции)

Арзамас
2024 г.

	Локальные нормативные акты	Лист 2 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

1. Общие положения

1.1. Положение о столовой Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Арзамасский коммерческо-технический техникум» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Трудовым кодексом Российской Федерации (далее – ТК РФ);
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ «Об образовании»);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...»);

- Межгосударственным стандартом ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 г. № 191-ст);

- Уставом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Арзамасский коммерческо-технический техникум» (далее – Техникум).

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи, функции столовой, порядок организации работы и обслуживания в столовой, а также ответственность работников.

1.3. Цель деятельности столовой Техникума – организация рационального питания обучающихся и работников Техникума в течение учебного года.

1.4. Столовая является структурным подразделением Техникума.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на столовую, которая находится в учебно-методическом центре военно-патриотического воспитания молодежи «Авангард-Лидер» (п. Пошатово, ул. Нагорная).

1.6. Понятия и определения, применяемые в настоящем Положении:



общественное питание – производство и реализация готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого спектра дополнительных услуг;

предприятие общественного питания – имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг;

столовая – предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели;

продукция общественного питания – совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков;


рациональное питание – питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания;

рацион питания – набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых коллективов);

- **кулинарное изделие** – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности;

- **сырье продовольственное** – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции;

раздача (линия раздачи) – специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям.

	Локальные нормативные акты	Лист 4 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

1.7. Непосредственное руководство столовой осуществляет заведующая столовой, которая находится в оперативном подчинении заместителя директора по воспитательной работе.

1.8. На должность заведующей столовой назначается лицо, соответствующее требованиям профессионального стандарта «Повар».

1.9. Заведующая столовой и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.10. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей столовой и других работников столовой регламентируются трудовым договором и профессиональным стандартом.

1.11. В период временной нетрудоспособности или временного отсутствия исполнение должностных обязанностей заведующей столовой возлагается на работника столовой, назначенного приказом директора.

1.12. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими структурными подразделениями Техникума.

1.13. Режим работы столовой устанавливается в соответствии с расписанием учебных занятий, а также Правилами внутреннего трудового распорядка Техникума.

2. Задачи и функции столовой

2.1. Задачи столовой:

2.1.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся и работников Техникума.

2.1.2. Организация дополнительного питания обучающихся.

2.1.3. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой.

2.1.4. Разработка и представление руководству Техникума предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и обслуживающей деятельности столовой.


2.1.5. Решение иных задач в соответствии с уставными целями Техникума.

2.2. Функции столовой:

2.2.1. Планирование, организация питания обучающихся, работников Техникума.

2.2.2. Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания.

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

	Локальные нормативные акты	Лист 5 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

2.2.4. Контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояния трудовой и производственной дисциплины, санитарно-технического состояния производственных и торгово-обслуживающих помещений.

2.2.5. Обеспечение эффективного использования технологического и производственного оборудования столовой.

2.2.6. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с уставными целями Техникума.

3. Организация работы и обслуживания

3.1. Организация общественного питания осуществляется в помещении столовой Техникума.

3.2. Столовая работает на продовольственном сырье.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

3.4. Столовая рассчитана на 170 посадочных мест.

3.5. Обучающиеся и работники Техникума обслуживаются через линию раздачи методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

3.6. Линия раздачи оснащена холодильным прилавком для холодных закусок, мармитами для первых и вторых блюд, для напитков.

3.7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Техникума на основании сформированного рациона питания составляется примерное меню на период не менее двух недель.

3.8. Меню составляется накануне следующего дня заведующей столовой с учетом примерного меню и утверждается директором Техникума.


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

3.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.11. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, которое предусматривает использование определенных способов приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

3.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, а также их стоимости.

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

	Локальные нормативные акты	Лист 6 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

3.14. Оплата производится наличными денежными средствами, в безналичной форме (банковскими картами и через систему быстрых платежей) с применением контрольно-кассовой техники. В конце дня повар-кассир снимает отчет с кассы, делает запись в кассовую книгу.

Оплата оказанных услуг может производиться в безналичной форме платежными поручения на расчетный счет Техникума по реквизитам, указанным в соответствующем счете на оплату, в случае заключения договора на оказание услуг по организации питания.

3.15. Блюда готовятся небольшими партиями, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

3.16. Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

3.17. Столовая Техникума обеспечивается необходимым количеством разрешенных моющих, дезинфицирующих средств.

3.18. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.19. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.20. Режим работы столовой для обучающихся и работников Техникума соответствует расписанию учебных занятий: с понедельника по пятницу с 9.00 до 15.00; суббота, воскресенье – выходные дни.

4. Бракеражная комиссия


4.1. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами контролируются бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора.

4.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- заместители директора;
- заведующая столовой;
- медицинский работник (по согласованию).

4.3. Бракераж готовых блюд снимается бракеражной комиссией ежедневно до подачи блюд на раздачу, т.е. до 9 часов 00 минут.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, в котором указывается:

	Локальные нормативные акты	Лист 7 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками столовой

5.1. К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

5.2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Работники столовой обязаны соблюдать следующие правила:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;


- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

5.4. Ответственность за выполнение санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой.

5.5. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовой, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой в целом.

	Локальные нормативные акты	Лист 8 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

5.6. Столовая обеспечивается аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

6. Финансово-хозяйственная деятельность

6.1. Закупка продовольственного сырья для организации питания в Техникуме осуществляются в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.2. Бухгалтерский учет по столовой ведет Центр бюджетного (бухгалтерского) учета «Арзамасский» ГКУ Управление ОДМО.

6.3. Снятие остатков товарно-материальных ценностей организуется один раз в месяц.

6.4. Оплата транспортных расходов, обслуживания и приобретение оборудования, малоценного инвентаря и материалов производится за счет средств от приносящей доход деятельности.

6.5. Уплата налогов, обслуживание кассовых аппаратов, санитарное обслуживание труда работников столовой осуществляется за счет средств от приносящей доход деятельности.


6.6. Формирование цены на производимую в столовой Техникума продукцию в соответствии с действующими нормативными документами определяется исходя из стоимости продуктов питания, сырья, полуфабрикатов, приобретаемых по свободным отпускным ценам (цена закупки) и наценки общественного питания, определяемой с учетом возмещения фактических затрат на приобретение, доставку, производство и реализацию продукции.

7. Ответственность

7.1. Ответственность за организацию питания, соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованной закупки продуктов питания, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую столовой.

7.2. Заведующая столовой несет персональную ответственность за:

- расстановку работников с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств;
- сохранность продуктов питания;
- санитарно-техническое состояние помещений столовой;
- составление двухнедельного меню по видам питания и в соответствии с ним ежедневного меню;

	Локальные нормативные акты	Лист 9 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

– предоставляемые ей отчетные данные.


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

7.4. Лицо, допустившее порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Техникума и действует до принятия нового нормативно-правового акта, регулирующего вопросы организации деятельности столовой в Техникуме.

8.2. Любые изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.


	Локальные нормативные акты	Лист 10 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

Приложение 1

К Положению о столовой ГБПОУ АКТТ
(в соответствии с Приложением № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

	Локальные нормативные акты	Лист 11 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Приложение 4**

к Положению о столовой ГБПОУ АКТТ
(в соответствии с Приложением № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 5

к Положению о столовой ГБПОУ АКТТ
(в соответствии с Приложением № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наимен ование готовог о блюда	Результаты органолепти ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешива ния порционн ых блюд	При меча ние

