	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:

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

**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
	<b>Положение о столовой ГБПОУ АКТТ</b>	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
	<b>Положение о столовой ГБПОУ АКТТ</b>	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
	<b>Положение о столовой ГБПОУ АКТТ</b>	Редакция № 3 Изменение № <u>    </u>

**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
	<b>Положение о столовой ГБПОУ АКТТ</b>	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
	<b>Положение о столовой ГБПОУ АКТГ</b>	Редакция № 3 Изменение № _

## Приложение 1

К Положению о столовой ГБПОУ АКТГ  
(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.



## Положение о столовой ГБПОУ АКТТ


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.





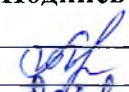

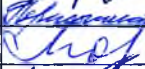






	Локальные нормативные акты	Лист 16 из 17
	Положение о столовой ГБПОУ АКТТ	Редакция № 3 Изменение № _

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО:

№ п/п	Должность	ФИО	Подпись	Дата
1.	Заместитель директора по ВР	С.Ю. Полякова		25.01.2024
2.	Заведующая столовой	В.Н. Ефремова		25.01.2024
3.	Председатель ППО в ГБПОУ АКТТ	Г.А. Перелыгина		25.01.2024
4.	Юрисконсульт	Л.Н. Мартынова		25.01.2024
5.	Председатель Совета лидеров	И.А. Котов		25.01.2024
6.				
7.				

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ППО в ГБПОУ АКТТ  
Протокол от «24» января 2024 г. №2

СОГЛАСОВАНО  
Совет лидеров  
Протокол от «12» января 2024 г. №5



