

«Согласовано»
Общее собрание работников и
представителей обучающихся техникума
Протокол №2
от «27» декабря 2013г.

Утверждено приказом директора
ГБОУ СПО ХТТ г.Саянска
№650а-ос от «27» декабря 2013г.

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ Г.САЯНСКА»

1. Общие положения

- 1.1. Столовая является структурным подразделением Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Химико-технологический техникум г.Саянска» (далее – техникум), функционирующего в целях обеспечения организации питания студентов и работников техникума.
- 1.2. 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.
- 1.3. 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-повара.

2. Цель и задачи столовой

- 2.1. Основной целью деятельности столовой техникума является питание студентов
- 2.2. Задачи столовой:
 - 2.2.1. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.
 - 2.2.2. Организация бесплатного питания:
 - организация горячего питания для детей сирот, детей оставшихся без попечения родителей согласно установленным нормам;
 - организация выдачи сухих пайков (на основании приказов директора).
 - обеспечение питанием (обеда) обучающихся по образовательным программам СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
 - 2.2.3. Организация питания на возмездной основе:
 - организация горячего питания для студентов обучающихся по образовательным программам СПО подготовки специалистов среднего звена и сотрудников техникума
 - организация питания и оказания платных услуг общественного питания сторонним организациям и физическим лицам.

3. Функции столовой

В соответствии с возложенными на нее задачами столовая осуществляет следующие функции:

- 3.1. Производственно-хозяйственную и торгово-обслуживающую деятельность столовой, обеспечивающую высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания студентов, сотрудников техникума и сторонних посетителей.
- 3.2. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса.
- 3.3. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.
- 3.4. Изучение спроса потребителей, а также сторонних потребителей на продукцию общественного питания.
- 3.5. Рациональное разделение труда в торгово-обслуживающей деятельности столовой.
- 3.6. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.
- 3.7. Соблюдение правил торговли и ценообразования.
- 3.8. Осуществление на базе столовой учебной и производственной практики обучающихся по специальности Технология продукции общественного питания и по профессии Повар, кондитер

4. Структура столовой

- 4.1. Структуру и штаты столовой утверждает директор техникума.
- 4.2. Руководство столовой осуществляет шеф-повар.
- 4.3. В подчинении шеф-повара находятся - повар, подсобные рабочие, уборщики помещений.
- 4.4. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями.

5. Права

Столовая для решения возложенных на нее задач имеет право:

- 5.1. Запрашивать в установленном порядке от структурных подразделений техникума информацию (материалы) по вопросам, входящим в компетенцию столовой.
- 5.2. Проводить в пределах своей компетенции в установленном порядке переговоры со сторонними организациями на поставку продуктов питания и оснащение материально-технической базы.
- 5.3. Использовать средства, выделяемые на финансирование столовой, для закупки оборудования, комплектующих деталей, материалов и инструментов.
- 5.4. Вносить предложения по вопросам, входящим в компетенцию столовой.

6. Рацион питания

- 6.1. Для обеспечения студентов здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.
- 6.2. Рацион питания студентов предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.
- 6.3. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания студентов в техникуме, возрастная категория и физические и умственные нагрузки студентов.
- 6.4. При разработке меню для питания студентов отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.
- 6.5. С учетом возраста студентов в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

- 6.6. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 6.7. Питание студентов соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
- 6.8. Отпуск горячего питания производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.
- 6.9. Бракераж готовой продукции проводит медицинский работник и дежурный администратор

7. Ответственность

- 7.1. Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на столовую задач и функций несет шеф-повар.
- 7.2. Степень ответственности работников столовой устанавливается должностными инструкциями.
- 7.3. Сотрудники столовой несут персональную ответственность за соответствие оформляемых ими документов и операций законодательству Российской Федерации.

8. Взаимодействие

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