

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУЙСКИЙ  
ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»**

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ОГБПОУ «БТЖТ  
Костромской области»  
№ 244 от «02» сентября 2015 года  
Регистрационный номер 1/24

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о работе столовой  
областного государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения «Буйский техникум  
железнодорожного транспорта Костромской области»**

( в редакции от «24»\_сентябрь\_2020г. № 479\_ )

Принято  
на Совете техникума  
протокол № 9  
от «02»\_сентябрь 2015г.

**Буй**

## **1. Общие положения**

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области», принципы и методику формирования рационального здорового питания.

### **1.1. Понятие о столовой техникума.**

Столовая техникума оказывает услуги по питанию обучающимся техникума, работникам техникума.

### **1.2. Организация и функционирование столовой техникума.**

Организация, функционирование и обеспечение персоналом столовой определяются решением администрации техникума. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.12года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и действующими нормами и правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

## **2. Пользователи услуг, предоставляемых столовой техникума**

### **2.1. Пользователи услуг, предоставляемых столовой техникума.**

Услугами столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- обучающиеся;
- педагогический и технический персонал.

### **2.2. Обязанности пользователей услуг столовой техникума.**

Для надлежащего функционирования столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, гигиенические требования, правила этикета, а также сохранять имущество техникума.

## **3. Услуги столовой техникума**

### **3.1. Услуги, предоставляемые столовой.**

Столовая техникума предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п.2.1:

- предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) каждому обучающемуся техникума
- предоставление питания работникам техникума по их желанию.

### **3.2. Условия предоставления права на услуги столовой**

Время работы столовой с 8.00 до 15.00.

Право на услуги столовой имеют все обучающиеся и работники.

### **3.3.Основные организационные принципы питания.**

Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, утверждаемым директором техникума.

Ответственность за организацию питания возлагается на директора техникума, ответственного за питание обучающихся и персонал столовой.

3.4.Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания – заведующую воспитательным отделом. Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество

питающихся, поданной ответственным лицом. Заявки подаются мастерами производственного обучения ответственному за организацию питания после первого урока. Классные руководители и мастера производственного обучения сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

3.5. В столовой создаются комфортные условия для питания работников.

3.6. В столовой техникума в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. С этой целью, в помощь работникам столовой выделяются:

- дежурный администратор, дежурный мастер п/о по столовой, классные руководители, ответственный за организацию питания обеспечивают порядок в столовой.

3.7. Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов, приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом.

3.8. Заведующая столовой ежедневно подводит итоги питания обучающихся и отчитываются бухгалтеру по материальным запасам.

3.9. Главный бухгалтер техникума ведет контроль за своевременным и целевым использованием бюджетных средств, возмещением кассовых расходов, компенсационных выплат на питание обучающимся.

3.10. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией по столовой до приема ее потребителями и отмечается в журнале контроля.

3.11. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующей столовой и отмечается в бракеражном журнале.

#### **4. Финансирование столовой.**

Финансирование столовой Техникума осуществляется за счет средств областного бюджета, а также за счет средств, полученных от оказания платных услуг.

*(Пункт в редакции введенной в действие с 24.09.2020 Приказом директора № 479)*

#### **5. Обязанности работников пищеблока.**

5.1. К обслуживанию столовой техникума допускаются сотрудники, с которым заключен трудовой договор.

5.2. Сотрудникам столовой вменяется в обязанность:

- ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, Графиком приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа

- ведение всей необходимой документации по организации питания учащихся;

- ежедневное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа;

- проведение генеральных уборок в соответствии с графиком;
- проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды, оборудования, инвентаря ( в соответствии с Инструкцией дезинфекции)
- соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;

## **6. Режим питания обучающихся**

- 6.1. Для обучающихся в техникуме организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед).
- 6.2. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, следует разрабатывать рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается сезонное цикличное меню, которое утверждается директором и согласуется с Роспотребнадзором. На основании утвержденного цикличного меню составляется ежедневное меню.
- 6.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.
- 6.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО «Роспотребнадзора».

## **7. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой**

- 7.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке.
- 7.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на медицинскую сестру техникума. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раза в году, о сдаче санитарного минимума.

## **6. Ответственность**

- 6.1. Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующий производством, заведующий столовой материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных на них должностной инструкцией, локальными актами техникума и законодательством Российской Федерации.

## **7. Характеристика столовой**

- 7.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

7.2. Столовая размещена в здании учебного корпуса № 1 на I этаже и состоит из :

обеденный зал на 80 посадочных мест.

помещение для приготовления пищи.

помещения для мытья посуды.

В группу складских помещений входят:

помещение для хранения сухих продуктов;

склад для овощей;

мясной цех.

## **8. Требования к содержанию помещений столовой**

8.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарногигиенических норм и правил по следующим направлениям:

соответствие числа посадочных мест установленным нормам;

обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

8.2. Для обеспечения гигиены и санитарии в помещении столовой техникум должен заключить договоры на проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами, проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Договор о лабораторном контроле качества и безопасности на соответствии требованиям санитарного законодательства.

Пронумеровано, скреплено и  
заверено печатью

№ 100

Директор

А. Чупрова

« 24 »

20 20 г.

