

ПРИНЯТО:
Советом Пермского государственного
хореографического училища

Протокол № 06 от
«09» января 2016г.

УТВЕРЖДЕНО:
Директор
Пермского государственного
хореографического училища



Л.Д. Шевченко/
«09» января 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой Пермского государственного хореографического училища

1. Общие положения

1.1. Столовая является структурным подразделением Пермского государственного хореографического училища и предназначена для обеспечения горячим питанием обучающихся и работников

1.2. Основной задачей руководства училища и работников столовой является правильное решение вопросов организации обслуживания обучающихся и сотрудников колледжа горячим питанием.

1.3. Рациональная организация питания столовой должна способствовать укреплению здоровья обучающихся, их успешной учебе и работе.

1.4. Работа столовой зависит от выполнения основных требований рационального питания обучающихся и живущих при интернате училища. Содержание и развитие ее материально-технической базы; снабжения необходимыми материалами и продуктами питания, наличие квалифицированных кадров, обеспечения надлежащего контроля за ее работой.

В структуру столовой входит:

- склад;
- пищеблок;
- буфет.

1.5. Столовая в своей деятельности руководствуется:

- основными положениями Закона РФ «О защите прав потребителей», № 2300-1 от 07.02.1992г.;

- постановлением Правительства РФ «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», № 1036 от 15.08.1997г.;

- Методикой учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности, утв. Роскомторгом 12.08.1994 № 1-1098/32-2;

- правилами и нормами охраны труда техники безопасности и противопожарной защиты;

- Уставом Пермского государственного хореографического училища;

- санитарными правилами (СанПиН 2.4.5-2409-08 от 2008 г.);

- сертификатом соответствия № РОСС RU, АИ54.М00058, срок с 15.10.2013г. по 14.10.2016г., № 0034977;

- сборником рецептур блюд 1997 г., сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений часть № 1 и 2 от 2008 года, технологической документации, ГОСТами, ОСТами и другими отраслевыми руководящими документами по общественному питанию.

2. Материально-техническая база столовой

Пермского государственного хореографического училища

2.1. Необходимым условием надлежащей организации питания обучающихся и работников училища является наличие и постоянное развитие материально-технической базы столовой.

2.2. Материально-техническая база столовой входит в состав учебного комплекса, построенного по типовому проекту, рассчитана на 80 посадочных мест и соответствует по нормативу на 300 обучающихся.

2.3. Помещения столовых должны отвечать техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям. Залы для приема пищи по архитектурному оформлению должны отвечать современным, эстетическим требованиям.

2.4. В целях постоянной проводимой работы по повышению качества приготовления пищи, уровня обслуживания обучающихся и работников руководству училища необходимо осуществлять техническую оснащенность торгово-технологическим и холодильным оборудованием столовой в соответствии с нормами оснащения, принимать меры по механизации ручных и трудоемких работ.

3. Основные требования к рациональному питанию обучающихся Пермского государственного хореографического училища

3.1. Питание считается рациональным, если оно достаточно по калорийностью, разнообразию по набору продуктов, правильно сбалансировано по содержанию отдельных, пищевых веществ и приготовлено с соблюдением санитарных требований.

3.2. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

3.3. Основными требованиями рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания, энергозатратам организма,

- удовлетворение физической потребности в пищевых веществах,

–оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребности пищи в течение дня.

В соответствии с этими требованиями питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

3.4. В целях обеспечения нормального, физического и умственного развития обучающихся следует правильно распределить объем дневного потребления пищи между отдельными её приемами. Количество приемов пищи устанавливается в зависимости от распорядка дня и других условий. Наиболее оптимальным режимом питания обучающихся следует считать четырех - пяти кратный прием пищи для проживающих в интернате.

3.5. Училищем разработано примерное 14-дневное меню для обучающихся училища в возрасте 11-18 лет на летне-осенний период года и зимне-весенний период года.

4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

4.1. Основным направлением совершенствования организации питания обучающихся училища следует считать реализацию скомплектованных рационов с абонентной системой расчета.

4.2. Режим работы столовой устанавливается в соответствии с расписанием занятий в училище.

4.3. Отпуск обучающимся питания в столовой необходимо организовывать по классам в соответствии с графиком, который разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией училища; утверждается директором и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи обучающимися должен возлагаться на дежурного по столовой – работника училища.

4.4. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем самообслуживания с использованием механизированных линий раздачи пищи.

4.5. Одним из основных условий правильной организации самообслуживания является соответствие пропускной способности зала производственной мощности столовой. Связующим звеном в этой зависимости является раздаточная, которая должна обеспечивать отпуск кулинарной продукции при минимальных затратах времени обучающихся и максимальной загрузке зала. Правильный выбор типа раздач позволяет повысить пропускную способность залов, сократить пребывание обучающихся в столовых до 14-20 минут.

4.6. Горячее питание инженерно-педагогического состава и обслуживающего персонала училища должно осуществляться по свободному графику методом самообслуживания по отдельному меню за наличный расчет через кассу.

4.7. Наряду с предоставлением горячего питания для работников училища в столовой, по их заявкам, рекомендуется организовывать столы заказов для приобретения различных видов продуктов: кулинарных, мучных и кондитерских изделий, полуфабрикатов за наличный расчет.

4.8. Составление ежедневного меню в столовой на питание обучающихся и работников и контроль за оформлением ответственным зав.производством по столовой отчета на ежедневный отпуск питания возлагается на бухгалтерию училища.

5. Финансирование столовой и расчеты за питание

5.1. Финансирование столовой на её содержание и на организацию питания осуществляется руководством колледжа по соответствующим статьям

сметы расходов, составляемой училищем на календарный год и утверждаемой руководством. Руководство училища вправе использовать внебюджетные средства на увеличение стоимости рациона питания, а так же для проведения различных общественных мероприятий с обучающимися.

5.2. Стоимость рациона питания для обучающихся устанавливается директором училища и согласовывается с Советом училища.

5.3. В целях обеспечения эффективного использования производственных мощностей, полной хозяйственной самостоятельности и самофинансирования в столовой училища производят для реализации населению кулинарные, мучные и кондитерские изделия (при этом процесс обслуживания горячим питанием не должен быть нарушен).

5.4. Цены на готовую продукцию в столовой училища определяются путем калькулирования, исходя из стоимости сырья (полуфабрикатов). Закладка сырья в блюда производится по нормам вложения, указным в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издания 1997 года (сборник технологических нормативов) или сборнике издания 2001 года, с учетом изменения в нормах отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья.

5.5. При организации в училище лечебно-профилактического диетического питания для отдельных обучающихся выдаются талоны на эти виды питания по ведомостям за счет бюджетных и внебюджетных средств.

5.6. Вопросы порядка, сроков выдачи обучающимся сухого пайка, а также при непосещении обучающимися по уважительным причинам столовой, рассматриваются и решаются в каждом конкретном случае с врачами, Советом училища и оформляются приказом директора училища.

6. Работники столовой

6.1. В связи с принятием в 1992 году училищем решения о самостоятельной организации питания обучающихся и работников, администрация училища получила право вводить в свой штат соответствующие должности для организации работы столовой за счет собственных средств, получаемых от реализованной наценки на продукцию собственного производства и розничный товарооборот.

6.2. Состав работников столовой училища подбирается в соответствии с разработанными типовыми штатами для соответствующих предприятий общественного питания и утверждается директором училища.

6.3. Права и обязанности работников столовой, как и других категорий работников училища, определены Уставом училища.

7. Управление и контроль за работой столовой училища

7.1. Общее руководство столовой осуществляет директор училища.

7.2. Непосредственное управление деятельностью столовой возлагается на заведующего столовой, имеющего, как правило, среднее или высшее специальное образование и стаж работы не менее одного года.

7.3. Контроль за работой столовой училища должен осуществляться общественными организациями, медработником и администрацией училища, а так же специалистами учредителей, Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, учреждениями санитарно-эпидемиологической и налоговой служб.

7.4. Качество готовой пищи в столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством столовой училища, медицинский работник и представитель администрации училища, представитель общественной организации обучающихся. Без

бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере её приготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

7.5. Периодический контроль за работой столовой училища должен осуществляться представителям Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, а также работниками санитарно-эпидемиологической службы, производящими выборочные санитарно-гигиенические обследования столовых учебных заведений, в том числе и лабораторный анализ блюд и изделий на полноту сырья, соблюдения выхода готовой продукции.

8. Учет и отчетность о работе столовой

8.1. Учет результатов работы столовой и бухгалтерскую отчетность осуществляют работники в лице заведующего столовой и бухгалтера-калькулятора.

8.2. Ответственность за правильное оформление документов по расчетам за питание обучающихся в столовой и организацию учета этих расходов возлагается персонально на главного бухгалтера училища.

8.3. Персональную ответственность за организацию питания обучающихся и расходование средств на эти цели несет директор училища.

8.4. Должностные лица, ответственные за работу в столовой, несут установленную законодательством РФ дисциплинарную, материальную или уголовную ответственность за искажение государственной отчетности.

Администрация училища вправе по мере необходимости вносить в настоящее Положение изменение и дополнения.