

ГБОУ СПО ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

ПОЛОЖЕНИЕ

« 01 » 09 2011 г. № 8

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО ЮТК

 А. Павлюков
« 01 » 09 2011 г.



СОГЛАСОВАНО:

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СОВЕТА КОЛЛЕДЖА

ГБОУ СПО ЮРГИНСКИЙ
Совет
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

 Е. Г. Курилова

« 01 » 09 2011 г.



О СТОЛОВОЙ ГБОУ СПО ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

1. Общие положения

1. Настоящее положение определяет порядок организации питания обучающихся ГБОУ СПО ЮТК работников и других посетителей через столовую и бар колледжа.
2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.52409-9, Уставом ГБОУ СПО ЮТК и настоящим Положением.
3. Организация поставок продуктов питания в столовую осуществляется согласно государственных контрактов и договоров.
4. Предметом деятельности столовой и ее подразделений является производство и реализация продукции собственного производства и услуг питания для сотрудников, обучающихся и других посетителей.
5. Для питания обучающихся, сотрудников и посетителей предусмотрена столовая на 110 посадочных мест.
6. Контроль за организацией питания, бракеража пищи, осуществляется комиссией в составе:

- заведующей столовой;
- заместителем директора по УВР;
- медицинского работника колледжа;
- мастера производственного обучения.

В компетенцию данной комиссии входит следующее:

- Входной контроль за качеством поступающих продуктов;
- Контроля рациона питания, соблюдение санитарных правил;
- Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке;

- Контроль за режимом питания и гигиеной приема пищи;
- По итогам проверки делается запись в бракеражном журнале

7. Столовая на базе ГБОУ СПО ЮТК является предприятием общественного питания. В состав столовой входят – столовая, бар, салон-магазин, мини-пекарня.

8. Изменение деятельности столовой или сдача в аренду помещений столовой допускается только с согласия директора ГБОУ СПО ЮТК и совета коллектива.

2. Основные задачи столовой

1. Обеспечить питание обучающихся и сотрудников.
2. Обеспечить торговое обслуживание студентов, сотрудников и жителей города полуфабрикатами кулинарными кондитерскими изделиями.
3. Обслуживать официальные мероприятия ГБОУ СПО ЮТК.

4. Оказывать другие платные услуги общественного питания сторонним организациям и физическим лицам.
5. Столовая организует питание студентов и сотрудников по общему меню.
6. Режим работы столовой утвержден директором ГБОУ СПО ЮТК и согласован с советом трудового коллектива.
7. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с санитарными нормами и правилами. Эля этого столовая обеспечивает комплектацию необходимого оборудования, выполнение требований санитарных норм и правил при хранении, переработке и реализации продуктов питания.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

1. Столовая предоставляет горячее питание обучающихся в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся занятия по утвержденным учебным планам.
2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств обучающихся.
3. питание обучающихся – сирот и опекаемых, учащихся групп НПО осуществляется за счет средств областного бюджета.
4. Питание осуществляется по соответствующим нормам питания в пределах утверждаемых Департаментом образования и науки Кемеровской области денежных норм расходов по питанию.
5. В группах НПО дежурные по столовой накрывают на столы.
6. После приема пищи посуду уносят на мойку.

4. Организация питания

1. ГБОУ СПО ЮТК питание студентов организует в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.
2. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.
3. Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения также нормативными и технологическими документами.
4. Рационы питания студентов: завтрак (салат), горячее (выпечка) блюдо, напиток; обед (салат), суп, горячее блюдо, чай, компот, сок.
При неблагоприятной эпидемической ситуации в колледже письменному решению органов или учреждение государственного санитарного надзора медицинским работником проводится отбор суточных проб.
5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы в ГБОУ СПО ЮТК. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается одна перемена продолжительностью 45 минут.