

УТВЕРЖДАЮ

Директор АТНГ

О.Н. Питенина

Приказ от 01.09.2025 № 01-09-063/2

ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой и буфете краевого государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Ачинский техникум нефти и газа имени Е.А. Демьяненко»

1. Общие положения

1.1. Положение о столовой и буфете (далее – Положение) краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ачинский техникум нефти и газа имени Е.А. Демьяненко» (далее – Техникум) устанавливает порядок организации питания, работы столовой и буфета.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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», уставом Техникума.

1.3. Столовая и буфет являются структурными подразделениями Техникума, подчиняются непосредственно руководителю административно- хозяйственной службы.

1.4. Столовая и буфет Техникума располагаются по адресу: Красноярский край, г. Ачинск, ул. Дружбы Народов, 8.

1.5. В столовой и буфете численность работников определяется, согласно штатному расписанию Техникума.

1.6. Приём на работу и увольнение осуществляется на основании приказа директора Техникума в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации.

1.7. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, посетители обслуживаются через раздачу с последующей оплатой через терминал.

1.8. Буфет рассчитан на 20 посадочных мест, посетители приобретают буфетную продукцию, с последующей оплатой через терминал.

2. Задачи и функции столовой и буфета

2.1. Основной задачей столовой, обеспечивающей их эффективный вклад в деятельность Техникума, является:

- обеспечение обучающихся, работников Техникума, участников мероприятий, проводимых в Техникуме питанием в виде горячих блюд. Отпуск горячего питания производится в соответствии с режимом учебных занятий.

2.2. Основной задачей буфета, обеспечивающей их эффективный вклад в деятельность Техникума, является:

- дополнительное предложение широкого ассортимента готовых блюд, выпечки и напитков.

2.3. Столовая Техникума и буфет выполняют следующие функции:

- организация общественного питания, продажа выпечки, напитков и буфетной продукции.

3. Организация деятельности столовой и буфета

3.1. Качество оказываемых услуг должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.4.3648-20, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 и иным нормативно-правовым актам.

3.2. Оказание услуг по обеспечению горячим питанием студентов и работников Техникума в столовой осуществляется в формате аутсорсинга:

- повар ежедневно проводит приемку готового горячего питания, осуществляет контроль за качеством (оценка соответствия стандартам, органолептическим свойствам) и количеством поставляемых готовых блюд. Результаты проверки заносятся в журнал;

- горячее питание предусматривает наличие салатов, горячего первого, второго и третьих блюд, доведенных до готовности.

- время оказания услуг: ежедневно в рабочие дни (за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней, когда Техникум не функционирует по причине проведения ремонтных работ, карантина, чрезвычайных ситуаций, а также по иным причинам).

3.3. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов предусмотрены отдельные контейнеры, установленные на площадках с твердым покрытием.

3.4. Обязанности повара и буфетчика:

- осуществлять контроль качества поставляемых готовых блюд и продуктов, соблюдать правила торговли и ценообразования, проводить контроль сроков годности и условий хранения продуктов питания и готовых блюд, обеспечивать их сохранность, а также сохранность товарно-материальных ценностей, сообщать руководителю АХС о необходимости принятия мер по взысканию материального ущерба, причиненного столовой и буфету действиями виновных лиц;

- сообщать поставщику о количестве порций горячего питания для организации питания работников Техникума. Количество порций горячего питания для студентов, обучающихся по очной форме обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, проживающих в общежитии Техникума; студентов, обучающихся по

очной форме обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной на душу населения в соответствии с Законом края от 17.12.2004 № 13-2780 «О порядке установления величины прожиточного минимума в крае», не проживающих в общежитии Техникума, а также студентов, обучающихся по очной форме обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, не проживающих в общежитии Техникума; студентов, обучающихся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования из многодетных семей, осуществляет бухгалтер, согласно суточной ведомости;

- передавать данные в бухгалтерию о количестве необходимых продуктов питания для организации мероприятия. Бухгалтер в свою очередь обеспечивает своевременное заключение договоров на закупку продуктов (либо поставку горячих блюд);

- осуществлять контроль за исправностью работы технологического, холодильного оборудования, весов, терминала, вести журналы учета температуры;

- соблюдать правила внутреннего распорядка;

- своевременно проходить медицинский осмотр;

- организовывать регулярную стирку специальной одежды;

- проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения;

- обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических условий труда, охраны труда, безопасности и правил пожарной безопасности;

- принимать к выполнению постановления, предписания органов Роспотребнадзора и других контролирующих органов.

3.5. Для решения возложенных задач повар и буфетчик имеют право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учёта и использования в работе;

- запрашивать и получать от директора Техникума и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на неё задач и функций.

4. Финансово-хозяйственная деятельность столовой и буфета

4.1. Учёт финансовых и материальных ценностей столовой ведёт бухгалтер, который подчиняется главному бухгалтеру Техникума;

4.2. Ассортимент горячего питания поставляется на основании 10-дневного меню, разработанного на основании сборников рецептур в соответствии с СанПином 2.3/2.4.3590-20 и утвержденного между Техникумом и поставщиком.

4.3. Оплата производится безналичным расчетом через терминал.

4.4. Наценка на продукцию столовой и буфета устанавливается приказом директора Техникума, в соответствии с Федеральным законом от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»,

постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», постановлением администрации Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П «Об утверждении предельных надбавок (наценок)», постановлением администрации Красноярского края от 24.09.2001 № 670-П «Об государственном регулировании тарифов, цен сборов, платы в Красноярском крае».

4.5. В Техникуме предоставляется льготное питание на бесплатной основе для категории детей, определённых в соответствии с Порядком обеспечения обучающихся бесплатным горячим питанием в Техникуме и Порядком обращения обучающихся за получением денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания и порядка ее выплаты в Техникуме.

5. Личный санитарно-гигиенический режим

5.1. Работники, принимаемые на работу в столовую и буфет, проходят медицинское обследование и проходят обучение по профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций.

5.2. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку;

5.3. Работники обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под специальный головной убор;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом, дезинфицировать их;
- сообщать непосредственному руководителю обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями, в том числе и у членов семьи, проживающих совместно.

5.4. Категорически запрещается:

- во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- курить на территории и в помещении Техникума;
- принимать пищу на рабочем месте, прием пищи осуществляется в специально отведенном помещении или месте.

5.5. При обнаружении кишечных инфекций, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционных заболеваний должны быть временно отстранены от работы с пищевыми продуктами.

6. Взаимоотношение

6.1. В ходе осуществления деятельности столовая и буфет направляют:

6.1.1. в бухгалтерию:

- отчет о расходах подотчетного лица;
- счета на оплату, УПД, товарные накладные поступивших продуктов;

- приходные и расходные накладные;
- товарные отчеты;
- инвентаризационные описи;
- кассовый отчет.

6.1.2. Специалисту по кадрам:

- сведения об изменении персональных данных.

7. Ответственность

7.1. Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на столовую задач и функций несут повар и буфетчик.

7.2. Ответственность работников столовой и буфета устанавливается действующим законодательством и должностными инструкциями.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Техникума.

8.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора Техникума.