

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Республики Марий Эл
«Аграрно-строительный техникум»

Приказ №187/1 «08» декабря 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«АГРАРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

с.Вятское

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ

Для организации работы столовой используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и следующих правил:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность в необходимом количестве кухонной и столовой посудой, столовыми приборами;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям, действующим в Российской Федерации санитарных норм и правил.

Режим работы пищеблока соответствует режиму работы техникума. Приготовление готовых блюд осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительные (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца с допуском к работе.

Отпуск питания организуется на основании заявок. Заявка на количество питающихся обучающихся в группе подается куратором учебной группы. При составлении заявки учитывается фактическая численность обучающихся в группе. Заявка подается до 14.00 ч в день, предшествующий дню питания. Ответственный за организацию питания в техникуме – дежурный администратор, который в установленном порядке ведет учет обучающихся, получающих питание. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период 10 дней, утвержденного директором техникума и согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора.

Руководство столовой возложено на заведующего, который несет ответственность за эффективное функционирование его деятельности. Заведующий столовой подбирает работников столовой, распределяет между ними функциональные обязанности, направляет их деятельность на выполнение поставленных задач, функций и планов работы столовой.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

Основными целями и задачами является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ

В столовой постоянно должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

Приказом директора техникума назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Ежедневные меню рационов питания, меню с указанием сведений об объемах блюд согласовываются директором техникума, заведующим производством.