

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса»

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического
Совета ГБПОУ ГКДМПИС

Протокол от «29» 08 2025 № 01

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ ГКДМПИС


Ш.Ш. Тимиралиев
«28» 09 2025 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании Студенческого Совета
ГБПОУ ГКДМПИС

Протокол от «18» 09 2025 № 01

РАССМОТРЕНО

на заседании Совета родителей
ГБПОУ ГКДМПИС

Протокол от «16» 09 2025 № 01

ПОЛОЖЕНИЕ

О СТОЛОВОЙ В ГБПОУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ДИЗАЙНА,
МОДЫ, ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ И СЕРВИСА»

Грозный, 2025 год

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о столовой разработано в соответствии с Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка ГБПОУ ГКДМПИС (далее - образовательное учреждение).
- 1.2. В образовательном учреждении созданы и действуют одна столовая
- 1.3. Столовые являются структурными подразделениями образовательного учреждения, входят в его состав, не обладают правом юридического лица.
- 1.4. Столовые занимаются организацией питания обучающихся.
- 1.5. Введением всех форм отчетности, установленных законом, занимается образовательное учреждение.
- 1.6. Распорядок работы каждой столовой составляется с учетом интересов образовательного учреждения и утверждается директором образовательного учреждения.
- 1.7. Оплата труда работников столовых производится согласно штатному расписанию образовательного учреждения, утвержденному директором образовательного учреждения.
- 1.8. Премирование работников столовой образовательного учреждения осуществляется по результатам деятельности столовой по приказу директора образовательного учреждения.
- 1.9. В своей деятельности столовая руководствуется
- Уставом образовательного учреждения;
 - Правилами внутреннего трудового распорядка;
 - Положением и нормами действующего законодательства Российской Федерации.

2. ПРЕДМЕТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 2.1. Столовые осуществляют свою производственно-хозяйственную деятельность в интересах образовательного учреждения. Они призваны организовать питание обучающихся, педагогического и административно-хозяйственного персонала.
- 2.2. В соответствии с Уставом образовательного учреждения столовые могут заниматься деятельностью, приносящей доход, и организовывать реализацию продукции собственного производства в пределах действующего законодательства Российской Федерации.

3. ПРАВОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ИМУЩЕСТВА И СРЕДСТВ

- 3.1. Оборудование, инвентарь и иное имущество, находящиеся в ведении столовых, являются собственностью образовательного учреждения.

3.2. Имуществом столовой распоряжается руководитель образовательного учреждения.

3.3. Материально-ответственным лицом столовой образовательного учреждения является заведующая столовой.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой образовательного учреждения осуществляет заведующий столовой, который назначается на должность и освобождается от должности приказом директора образовательного учреждения.

Заведующий столовой действует в пределах компетенции и полномочий, предоставленных настоящим Положением, Уставом образовательного учреждения и действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Заведующий столовой образовательного учреждения обеспечивает:

- соблюдение санитарно-гигиенических условий труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности;
- своевременную закупку продуктов, необходимых для организации питания;
- соблюдение работниками столовой Правил внутреннего трудового распорядка;
- своевременное прохождение работниками столовой медицинского осмотра; контроль за правильным хранением, экономным и рациональным использованием продовольственных товаров и других видов сырья и материалов; сохранность товарно-материальных ценностей, принимает меры по взысканию материального ущерба, причиненного столовой действиями виновных лиц.

4.4. Заведующий столовой образовательного учреждения несет ответственность: за правильное и рациональное использование отпущенных на приготовление блюд продуктов, за сохранность имущества и оборудования столовой.

4.5. Заведующий столовой образовательного учреждения находятся в оперативном подчинении директора образовательного учреждения, распоряжения которого являются обязательными для исполнения ими.

4.6. Руководитель профессионального образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской

Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает условия для организации качественного питания;
- утверждает своим приказом бракеражную комиссию по контролю организации питания, которая осуществляет контроль качества работы столовой;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях педагогического совета, родительских собраниях;

4.7. Медицинский работник профессионального образовательного учреждения:

- организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, за рациональностью предлагаемого меню;
- участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению студентов и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- дает рекомендации по организации питания отдельных студентов

4.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню,

4.9. Бухгалтерский учет по столовым ведет бухгалтерия образовательного учреждения. Главный бухгалтер организует бухгалтерский учет и определяет ответственное за его ведение лицо.

4.10. Главный бухгалтер образовательного учреждения регулярно, не реже одного раза в квартал, организует проведение внезапных проверок и снятие остатков товарно-материальных ценностей в столовых.

5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора профессионального образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- зам. директора по ВР профессионального образовательного учреждения;
- работник пищеблока
- медицинский работник (при его наличии);
- мастер п/о по профессии «Повар, кондитер»;
- представитель бухгалтерии.
- представитель студенческого самоуправления

5.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

5.3. Комиссия не реже одного раза в полугодие осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками столовой.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу со студентами, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания.