

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ГКДМПИС

 М.Р. Хасбулатова

19 марта 2024 года

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

Грозный, 2024 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о буфете в ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» (далее - Положение), разработано в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»».

1.2. Буфет является структурным подразделением ГБПОУ «Государственный колледж дизайна, моды, пищевой индустрии и сервиса» (далее - Колледж), предназначен для организации питания студентов и работников Колледжа.

1.3. Под питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при шестидневной учебной неделе.

1.4. Отпуск производится через буфет, находящийся на территории Колледжа, за счёт личных средств.

1.5. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным графиком работы.

2. Организационные принципы работы буфета

2.1. В своей деятельности работники буфета руководствуются следующими принципами:

1) Обеспечить полноценным сбалансированным питанием студентов и работников Колледжа в течение учебного года в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) Организовать питание в Колледже силами образовательного учреждения.

3) При ценообразовании продукции применять торговую надбавку.

4) Обеспечить высокую культуру обслуживания в буфете.

3. Организация питания в буфете

3.1. В Колледже в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 созданы следующие условия для организации питания:

1) предусмотрено производственное помещение для хранения пищи, полностью оснащенное необходимым технологическим и холодильным оборудованием;

2) предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью.

3.2. Разработан и утверждён порядок питания (режим работы буфета,

время перемен для приёма пищи и т.д.).

3.3. Функционирование буфета как структурного подразделения Колледжа возможно при наличии:

- 1) положения о буфете Колледжа;
- 2) ассортиментного перечня буфетной продукции.

3.4. В компетенцию директора колледжа по организации буфета Колледжа, как структурного подразделения, входит:

- 1) комплектование квалифицированными кадрами;
- 2) контроль над производственной базой буфета и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- 3) контроль над соблюдением требований санитарных правил и норм;
- 4) обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками буфета и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- 5) обеспечение достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств и уборочного инвентаря;
- 6) заключение договоров на поставку продуктов питания;
- 7) организация бухгалтерского учёта и финансовой отчётности буфета.

3.5. Ответственность за функционирование буфета, как структурного подразделения Колледжа, в соответствии с требованиями санитарных правил и норм возлагается на директора Колледжа.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором Колледжа.