

ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум
строительных технологий и сферы обслуживания»
Приказ № 70 от 13.11.21
«12» 04 2022 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ РК «Евпаторийский
техникум строительных технологий
и сферы обслуживания»

И.Л. Худикова

«12» 04 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ

О БУФЕТЕ

1. Общие положения

1.1. Буфет является структурным подразделением столовой Государственного бюджетного профессионального образовательного Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» (далее - Техникум) и предназначен для организации дополнительного горячего питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся, педагогов и работников Техникума.

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

1.3. Отпуск производится через буфет, находящийся на территории корпуса столовой за наличный расчет.

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

2. Нормативно-правовая основа разработки положения

2.1. Положение о буфете разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 N 44 (ред. от 29.12.2010) "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02" (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

- ГОСТ Р 50935-2007. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержденным и введенным в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473- ст (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654);

- "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных

типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст);

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил"(вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)

(Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326)

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Уставом, положениями техникума и другими законодательными и нормативными правовыми актами.

3. Организационные принципы дополнительного питания

3.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся, педагогов и работников Техникума в течение учебного года в соответствии с СанПиН.

3.2. Организация питания в Техникуме осуществляется силами образовательного учреждения - специально закрепленными штатами.

3.3. При ценообразовании продукции применяется торговая надбавка.

3.4. Обеспечить высокую культуру обслуживания в буфете.

4. Организация питания в Техникуме

4.1.В Техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации дополнительного питания:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

4.2. Разработан и утвержден порядок питания (режим работы столовой, буфета, время перемен для приема пищи, график отпуска питания и т.д.).

4.3. Функционирование буфета как структурного подразделения столовой образовательного учреждения возможно при наличии:

-заклЮчения надзорных органов о соответствии помещений (столовой) СанПиН;

-ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.4.В компетенцию директора техникума по организации буфета техникума (как структурного подразделения) входит:

- комплектование квалифицированными кадрами;

- контроль над производственной базой столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования; контроль над соблюдением требований СанПиН;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности буфета.

4.5. Ответственность за функционирование буфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет заведующая производством.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

педагогического совета

от 30 03 2022

№ 6