

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет
протокол № 7
от «25» 06 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова
Н.Ф.Горчакова
Приказ № 31-1 «Об утверждении локальных
актов, регламентирующих деятельность
учреждения» от «25» 06 2015 г.



Положение о буфете ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

1. Общие положения

- 1.1. Буфет является структурным подразделением ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова (далее - Техникум).
- 1.2. Буфет создается с целью организации питания студентов преподавателей и сотрудников на разогреве пищи с доставкой.
- 1.3. Положение о буфете в техникуме разработано на основе следующих нормативных документов:
 - закона Российской Федерации N 273-ФЗ от 21 декабря 2012 г. «Об образовании»;
 - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» N52-ФЗ от 30 марта 1999 г.;
 - закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09 ноября 2012 г. N 01/12662 –12-231 (с изменениями);
 - СанПиНа 2.4.5.240908 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.4. Управление структурным подразделением осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, настоящим положением и уставом Техникума.
- 1.5. Непосредственное управление структурным подразделением осуществляет заместитель директора по ВР, назначаемый на должность директором Техникума.
- 1.6. Структурное подразделение не является юридическим лицом, наделяется имуществом, закрепленным за техникумом, и находится в здании Техникума.
- 1.7. Буфет осуществляет работу в соответствии с графиком работы Техникума.

2. Задачи буфета

- 2.1. Максимальный охват горячим питанием студентов, педагогов и сотрудников.
- 2.2. Обеспечение полноценным сбалансированным питанием студентов, педагогов и сотрудников в течение учебного года в соответствии СанПином.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 2.4. Предупреждение (профилактика) среди студентов, преподавателей и сотрудников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3. Организация работы буфета

- 3.1. В Техникуме в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы условия для организации питания.
- 3.2. Разработан и утвержден порядок питания (режим работы буфета, продолжительность перемен для принятия пищи).
- 3.3. Дежурный администратор обеспечивает соблюдение режима посещения буфета общественный порядок и содействует работникам буфета в организации питания.
- 3.4. Буфет осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу в режиме работы Техникума.
- 3.5. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм в буфете осуществляется 1 раз в квартал. Проверку проводит назначенная приказом директора Техникума комиссия.

3.6. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором МУП «Комбинат школьного питания».

3.7. Готовая продукция доставляется в плотно закрываемых термосах.

Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 2 часов (включая время транспортировки (СП 2.4.5.2409-08)).

3.8. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.9. Ответственность за ассортимент продукции (заказ продукции) в буфете Техникума возлагаются на буфетчицу.

3.10. Контроль за функционированием буфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель МУП «Комбинат школьного питания», а также медицинский работник техникума.

4. Права и обязанности работников буфета

4.1. Обеспечивать высокую культуру обслуживания.

4.2. Разнообразить ежедневное меню.

4.3. Предоставлять ответственному за питание возможность для контроля за качеством питания.

4.4. В организации питания использовать одноразовую посуду.

4.5. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с СанПином в определенное время.

4.6. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, на которых рассматриваются вопросы организаций качества питания студентов, преподавателей и сотрудников техникума.

4.7. На всех работников буфета распространяются по охране труда и технике безопасности, установленные трудовым законодательством Российской Федерации.

4.8. Работники буфета обязаны проходить медицинский осмотр и иметь при себе медицинские книжки.

5. Взаимодействие и контроль

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данное положение предусматривает взаимодействие с Педагогическим советом техникума, медицинским работником и предприятием, организовавшим питание.

6. Заключительное положение

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Техникума.

6.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора Техникума в порядке, установленном для принятия положения.