

надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения Центр гигиены и эпидимиологии в Новосибирской области» в городе Бердске и прочими руководящими документами. Сокращение ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий не допускается.

1.7. Продукция для данной категории лиц изготавливается и отпускается по стоимости сырьевого набора. Наценка на продукты не допускается.

1.8. Столовая для данной категории лиц работает по сезонному (осень-зима, весна-лето) 14-ти дневному перспективному меню, согласованному начальником территориального отдела управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в городе Бердске и утвержденному директором Колледжа.

1.9. Питание прочих учащихся и сотрудников колледжа осуществляется по льготным ценам на основании приобретенных за наличный расчет талонов.

2. Основные задачи столовой

2.1. Основной задачей столовой являются обеспечение потребителей горячим питанием.

2.2. Проведение мероприятий по улучшению качества и ассортимента выпускаемых столовой блюд, изделий, напитков.

2.3. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новых технологий питания и организация труда.

2.4. Расширение зоны обслуживания в целях получения прибыли.

2.5. Решение иных задач в соответствии с целями образовательного учреждения.

3. Организация питания

3.1. Организация питания в столовой осуществляется на основе утвержденного директором колледжа режима работы столовой.

3.2. Работники и преподаватели питаются во время перерыва в течение рабочего дня в соответствии с правилами внутреннего распорядка работников.

3.3. Обучающиеся питаются во время перемен между учебными занятиями.

3.4. При столовой организован буфет, в котором производится отпуск блюд (включая горячие).

3.5. В буфете обслуживаются студенты, сотрудники колледжа и сторонние лица за наличный расчет.

3.6. За счет внебюджетных средств по распоряжению директора возможно приготовление блюд для питания студентов для проведения праздничных и торжественных мероприятий. В этом случае блюда отпускаются по ценам сырьевого набора. Наценка не допускается.

3.7. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приёма её посетителями столовой и отмечается в журнале контроля.

- 3.8. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством и отмечается в бракеражном журнале.
- 3.9. Не реже 2-х раз в год производится производственный контроль.
- 3.10. Питание осуществляется на основании ежедневного меню, утверждённого директором.
- 3.11 Учет на кухне ведется в суммовом исчислении.
- 3.12 Ведомость по расходам предоставляется в бухгалтерию 1 раз в 10 дней.

4. Санитарные требования к столовой и правила личной гигиены

- 4.1. Работниками столовой обеспечивается строгое соблюдение законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- 4.2. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.
- 4.3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.
- 4.4. Столовая должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).
- 4.5. Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить документы, в соответствии с Уставом образовательного учреждения (обязательна медицинская книжка о допуске к работе в столовой).
- 4.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовой, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой в целом.
- 4.7. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.
- 4.8. Работники столовой обязаны проходить ежегодный медицинский осмотр.

5. Порядок работы и отпуск готовых изделий

- 5.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующим производством с учётом разработанного перспективного меню и утверждается директором колледжа. В меню-раскладке, указываются наименования блюд по Сборнику рецептур или по технологическим карточкам, а также количество блюд, намеченных к приготовлению.
- 5.2. Блюда в меню группируются по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.). При этом учитывается наличие продуктов, спрос покупателей, время года, производственная мощность и т.д.
- 5.3. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая должна руководствоваться действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных

учреждений. Повара на рабочих местах должны быть обеспечены технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

5.4. Блюда должны приготавливаться небольшими партиями, чтобы они всегда были свежими, и не нарушался срок их реализации.

5.5. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей столовой и бракеражной комиссией.

5.6. Меню составляется в одном экземпляре, подписывается диетической сестрой столовой (другим лицом, ответственным за обеспечение норм питания) и утверждается директором.

5.7. Цены на продукцию, реализуемую через буфет рассчитываются бухгалтерией и оформляются прейскурантом, который утверждается директором. Прейскурант содержит наименование блюд, их стоимость, выход блюда в готовом виде. В случае существенного изменения цен на сырьевую продукцию, цены на готовые изделия могут пересматриваться.

5.8. Цена на реализацию продукции сторонним организациям является договорной и устанавливается в соответствии с рыночными ценами на текущий момент.

5.9. Реализация продукции, (кроме блюд для детей-сирот и блюд для обеспечения детей из малоимущих семей), включая реализацию через буфет, относится на выручку от внебюджета.

6. Порядок составления цен розничного питания и организация отчетности

6.1. Определение продажной цены на готовую продукцию осуществляется с помощью калькуляции. Калькуляция составляется из расчёта стоимости сырья на одно блюдо.

6.2. Продажные цены рассчитываются согласно калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие. Перед составлением калькуляции учитываются ассортимент выпускаемых блюд и кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептур блюд и цены на сырьё и продукты. Цена реализации на сторону является договорной, исходя из рыночных цен. Цена реализации через студенческий буфет утверждается директором. Наценка составляет не более 40% к сырьевому набору.

6.3. Нормативными документами, в которых дана технология приготовления продуктов питания, являются Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Для более полного удовлетворения спроса потребителей, повара могут разрабатывать новые рецепты блюд.

6.4. В каждом рецепте приготовления указываются нормы вложения сырья по массе в граммах и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных компонентов (фарша, полуфабриката, макарон и т.д.) и массы (в граммах) всего блюда в целом.

6.5. Правильность исчисления цены блюда или изделия подтверждается подписью лица, составляющего калькуляцию.

7. Документы учета продуктов, товара, тары.

7.1. Продукты питания поступают на склад столовой на основании заключенных договоров поставки.

7.2. Движение поступивших продуктов питания отражается в следующих учетных регистрах: Накладные и сертификаты на сырьё; журнал бракеражный готовой продукции; калькуляционные карточки; меню — требования; меню-раскладки, заборные листы, акты на списание продуктов питания.

7.3. Для соблюдения правил хранения продуктов питания ведется журнал температурного режима холодильников.

7.4. Поступление продуктов питания на склад отслеживается бухгалтерией и кладовщиком столовой.

7.5. Учет продуктов питания на складе ведется количественно-суммовым методом.

7.6. Выдача продуктов со склада осуществляется на основании меню-требования.

7.7. Учет продуктов на складе ведется условно в соответствии с источником оплаты:

1. Сироты
2. Малоимущие
3. Бюджет
4. Внебюджет

7.8. При возникновении необходимости возможно заимствование продуктов между складами с последующим их восстановлением.

7.5 Операции количественно—суммового учёта материальных ценностей о движении товара ежедневно осуществляется материально—ответственным лицом на основании приходных и расходных документов в программном продукте «1С-склад».

7.6. Учёт продуктов в столовой ведёт заведующий производством в количественном выражении.

8. Аналитический учет продуктов (товаров) в бухгалтерии

8.1. В бухгалтерии учёт продуктов осуществляется в программном продукте «1С-бухгалтерия (БГУ)»

8.2. По истечении месяца и на дату инвентаризации составляется оборотная ведомость.

8.3. При сальдовом (оперативно—бухгалтерском) методе аналитического учёта, работники бухгалтерии ограничиваются ведением учёта продуктов (товаров) в стоимостном выражении.

9. Учет боя, лома посуды

9.1 Бой и лом посуды оформляют актом, в котором указывают наименование, цену, количество и стоимость товаров, причину и виновников потерь, возможности дальнейшего использования посуды или уничтожение.

9.2 Акт о бое, ломе посуды передают в бухгалтерию, где проверяют правильность его составления, после чего передают на утверждение директору.

10. Отчётность по продуктам, товарам и таре

10.1 Шеф — повар столовой сдаёт в бухгалтерию документы на поступление и выбытие продуктов (товаров) в предусмотренные бухгалтерские сроки.

10.2 Единство оценки сырья и продукции осуществляется посредством списания реализованных готовых изделий по учётным ценам сырья.

10.3 При реализации через буфет, объём реализованной продукции определяется по сумме кассовой выручки.

11. Отчетность материально- ответственных лиц об использованных продуктах и реализации готовой продукции

11.1 Ежемесячно шеф—повар отчитывается перед бухгалтерией за правильность использования сырья, объём и сумму реализованной и отпущенной продукции.

11.2 Кассир (буфет) согласно приходных заборных сдаёт дневную выручку в кассу учреждения ежедневно.

11.3 В заборных листах проставляются фактические цены блюд, с наценкой. В них показывают количество и стоимость блюд по каждому виду и реализации, затем указывают итоговую сумму реализованных блюд по ценам фактической реализации.

12. Порядок получения и расходования средств

12.1 Оплата за услуги общественного питания через буфет производится наличными деньгами.

12.2. Доходы от оказания услуг общественного питания расходуются на закупку продуктов питания, сырья и товаров для столовой, выплату заработной платы работникам столовой, осуществляющих питание по внебюджету, ремонт и содержание оборудования столовой.

12.3. Суммы превышения доходов над расходами используются исключительно в соответствии с решениями директора.

13. Управление столовой

13.1. Столовая является подразделением учреждения и ее управление осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом образовательного учреждения.

13.2. Непосредственное руководство столовой осуществляет заведующая столовой.

13.3. За организацию работы и результаты деятельности столовой отвечает заведующая столовой. Заведующая столовой несет персональную ответственность за качество приготовляемых блюд, культуру обслуживания клиентов, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиеническое состояние, противопожарное состояние в помещениях столовой.

13.4. Шеф-повар столовой составляет отчёты о работе, которые проверяются бухгалтером и контролируются главным бухгалтером.

13.5. График работы столовой устанавливается в соответствии с расписанием работы колледжа, а также Правилами внутреннего трудового распорядка.

14. Заключительные положения

14.1. Работники столовой, должны быть ознакомлены с настоящим Положением и локальными актами образовательного учреждения.

14.2. Настоящее положение вступает в силу со дня его утверждения и действует до момента его отмены.

14.3. В настоящее положение могут вноситься изменения и дополнения по инициативе различных субъектов управления образовательного учреждения.