

ПРИНЯТО:
Решением Совета техникума
ГАПОУ «НГРТ»

Протокол от « / » 20__ г. №__

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ «НГРТ»

А. Н. Садчиков



ПОЛОЖЕНИЕ

о структурном подразделении

Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Нефтегазоразведочный техникум» г. Оренбурга

(буфет)

г. Оренбург

I . Общие положения.

- 1.1 Структурное подразделение ГАПОУ «НГРТ» – буфет является подразделением, созданным на базе столовой техникума для организации питания студентов и сотрудников техникума.
- 1.2 Буфет создается с целью организации дополнительного питания студентов и сотрудников техникума на разогреве пищи с доставкой, а также для обеспечения занятий студентам ряда специальностей (в филиале техникума).
- 1.3 Положение о буфете в техникуме разработано на основе следующих нормативных документов:
 - закона РФ № 273-ФЗ от 21.12.2012 года «Об образовании»;
 - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года;
 - СаПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных Учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - постановление Правительства Оренбургской области № 570-п от 18.08.2014 года «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования»
- 1.4 Управление и деятельность структурного подразделения (буфета) осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, настоящим положением и уставом техникума.
- 1.5 Буфет осуществляет работу в соответствии с графиком работы техникума.
- 1.6 Структурное подразделение (буфет) не является юридическим лицом, наделяется имуществом, закрепленным за техникумом, и находится в помещении столовой техникума по адресу: г. Оренбург пр. Гагарина,15; пос. Саракташ ул.Красноармейская,96.
- 1.7 Имущество и результаты деятельности буфета учитываются на балансе техникума. Структурное подразделение не вправе выступать в гражданских правоотношениях от своего имени, структурное подразделение вправе действовать только от имени техникума. Ответственность за хозяйственную деятельность буфета несет техникум.

II Создание, реорганизация и ликвидация структурного подразделения.

- 2.1 Буфет создается, реорганизуется, ликвидируется по решению Совета техникума.

III Задачи буфета

- 3.1 Максимальный охват горячим питанием, выпечкой студентов, педагогов и сотрудников техникума.
- 3.2 Обеспечение полноценным сбалансированным питанием студентов и сотрудников в течении учебного года в соответствии с требованиями СанПиНа.
- 3.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 3.4 Предупреждение (профилактика) среди студентов и сотрудников техникума инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

IV Управление структурным подразделением (буфетом)

- 4.1. Управление структурным подразделением осуществляется в соответствии с законодательством РФ, настоящим положением и уставом техникума.
- 4.2 Непосредственное управление буфетом осуществляется шеф-поваром техникума, (назначенного на должность директором), который несет ответственность за эффективное функционирование его деятельности.

4.3 Шеф-повар техникума :

- обеспечивает выполнение приказов, распоряжений администрации техникума;
 - осуществляет непосредственное руководство работниками буфета (столовой), распределяет между ними функциональные обязанности, направляет их деятельность на выполнение поставленных задач, функций и планов работы буфета;
 - обеспечивает соблюдение правил торговли, санитарных и иных правил;
 - осуществляет контроль за финансово-хозяйственной деятельностью структурного подразделения;
 - осуществляет иные полномочия, отнесенные к его ведению.
- 4.4 Проверка деятельности шеф-повара и результатов финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения производится комиссией, назначенной приказом директора техникума. При проведении таких проверок ревизионная комиссия вправе требовать от работников буфета, предъявления ей всех необходимых материалов, документов, а также личных объяснений в устной и (или) письменной форме.
- 4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептуры и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты проверки качества пищи ежедневно заносятся в «Бракеражный журнал».
- 4.6. Ассортимент и меню рационов питания утверждаются директором техникума.
- 4.7. Ответственность за ассортимент продукции (заказ продукции) в буфете техникума возлагается на шеф-повара.
- 4.8. Контроль за функционированием буфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор техникума.

V Права и обязанности работников буфета

- 5.1. Обеспечивать высокую культуру обслуживания.
- 5.2. Разнообразить ежедневное меню.
- 5.3. Предоставлять ответственному за питание возможность для снятия пробы пищи.
- 5.4. Содержать посуду используемую в организации питания в чистоте.
- 5.5. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с СанПин в определенное время.
- 5.6. На всех работников буфета распространяются трудовые и социальные гарантии, а также требования по охране труда и технике безопасности, установленные трудовым законодательством РФ.
- 5.7. Работники буфета обязаны проходить медицинский осмотр.

VI Хозяйственная деятельность структурного подразделения (буфета)

- 6.1. При осуществлении своей деятельности структурное подразделение:
- организовывает по согласованию с администрацией техникума питание студентов и сотрудников техникума (согласовывает ассортимент, количество продуктов питания), реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню не допускается;
 - производит наценку в размере 65 % к отпускной стоимости сырья поставщика для приготовления продукции собственного производства и продуктов, проходящих кулинарную обработку, предназначенную для реализации через буфет;
 - осуществляет торговлю продуктами питания в порядке установленном действующим законодательством;
 - ежедневно сдавать выручку, полученную от деятельности буфета в бухгалтерию техникума;
 - для реализации целей, установленных настоящим положением, совершает иные действия, не запрещенные законодательством, в пределах своей компетенции.

- 6.2. Структурное подразделение не вправе продавать и передавать другим лицам, обменивать, сдавать в аренду, предоставлять бесплатно во временное пользование либо взаймы закрепленные за ним помещения, оборудование, инвентарь и другие материальные ценности.
- 6.3. Техникум уплачивает в установленном порядке налоги в бюджет и обязательные платежи во внебюджетные фонды, основанием уплаты которых является деятельность структурного подразделения.
- 6.4. Доход от деятельности структурного подразделения реинвестируется в образовательный процесс посредством возмещения затрат на обеспечение образовательного процесса (в том числе на заработную плату в размере 20 % от дохода), его развитие и совершенствование техникуме.

VII Заключительное положение

- 7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом техникума.
- 7.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора техникума в порядке установленном для принятия положения.