

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ДЖАНКОЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации ГБПОУ РК «ДПТ»

 Е.Н. Терешина

«28» декабря 2024 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «ДПТ»

 Д.А. Костыря

Приказ № 550 от «28» декабря 2024 года

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

DN: cn=D.A. Костыря, o=ГБПОУ РК «ДПТ», ou=Джанкойский профессиональный техникум, email=D.A.Kostyria@dpk.rk.gov.ru, c=RU
E=D.A.Kostyria@dpk.rk.gov.ru, G=Дмитрий
Анатольевич, SN=Костыря,
CN=Костыря Дмитрий Анатольевич
Основание: я подтверждаю этот
документ своей удостоверяющей
подписью
Дата: 2025.04.14 09:50:04+03'00'

Положение об организации питания в буфете в
Государственном бюджетном
профессиональном образовательном
учреждении Республики Крым «Джанкойский
профессиональный техникум»

г. Джанкой

2024

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания в буфете направлено на улучшение производственно-хозяйственной деятельности и организации питания в интересах Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РК «ДПТ»), привлечение дополнительных источников финансовых активов за счет приносящей доход деятельности.

1.2. Буфет является структурным подразделением ГБПОУ РК «ДПТ», входит в состав столовой и предназначен для организации дополнительного питания обучающихся, преподавательского состава и работников ГБПОУ РК «ДПТ», а также сторонних лиц, в том числе проживающих в общежитии.

1.3. 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.

1.4. Отпуск производится через буфет, находящийся на территории образовательного учреждения за наличный расчет для обучающихся, преподавательского состава и работников ГБПОУ РК «ДПТ», и безналичный расчет для сторонних лиц, проживающих в общежитии (на реквизиты, указанные в счетах на оплату).

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

2. Нормативно-правовая основа разработки положения

2.1. Положение об организации питания в буфете в ГБПОУ РК «ДПТ» (далее Положение) разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Гражданским кодексом Российской Федерации;
- Законом Российской Федерации от 12.01.1996 №7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;
- Налоговым кодексом Российской Федерации;
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 (с изменениями на 30.08.2024);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержденного Приказом Росстандарта от 22.11.2013 №1674-ст.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 (с изменениями от 22.08.2024);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания»,

утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22.11.2013 №1676-ст;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

- Положением о приносящей доход деятельности в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум», утвержденным Приказом ГБПОУ РК «ДПТ» от 28.12.2024 №548;

- Уставом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум».

3. Организационные принципы дополнительного питания

3.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием в соответствии с нормами СанПиН обучающихся, работников и преподавательский состав ГБПОУ РК «ДПТ», сторонних лиц, в том числе, проживающих в общежитии в течение учебного года.

3.2. Организация питания в техникуме осуществляется силами ГБПОУ РК «ДПТ» - специально закрепленными штатами.

3.3. При ценообразовании продукции применяется торговая надбавка.

3.4. Доход, полученный от деятельности буфета, направляется на оплату расходов, связанных с оплатой труда и иных выплат персоналу, эксплуатацией имущества, развитием материально-технической базы, ремонтом зданий и сооружений, в том числе на оплату коммунальных услуг, приобретение продуктов питания, оборудования и других нефинансовых активов, необходимых для стабильного функционирования ГБПОУ РК «ДПТ».

3.5. Согласование ассортимента, реализуемой буфетной продукции с отделом управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю в г. Джанкой

3.6. Обеспечить высокую культуру обслуживания в буфете.

4. Организация дополнительного питания в ГБПОУ РК «ДПТ»

4.1. В ГБПОУ РК «ДПТ» в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации дополнительного питания:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

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

4.3. Буфет функционирует при наличии следующих документов:

- положения о столовой как структурном подразделении техникума;

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

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

4.4. В компетенцию директора техникума по организации буфета ГБПОУ РК «ДПТ»

(как структурного подразделения) входит:

- комплектование квалифицированными кадрами, назначение ответственного за осуществление хозяйственной деятельности буфета;

- контроль над производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль над соблюдением требованиями СанПиН;

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

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

- заключение контрактов 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 руководитель учреждения.

График работы буфета в г. Джанкой

Понедельник	с 8.00 до 15.00 (без перерыва)
Вторник	с 8.00 до 15.00 (без перерыва)
Среда	с 8.00 до 15.00 (без перерыва)
Четверг	с 8.00 до 15.00 (без перерыва)
Пятница	с 8.00 до 15.00 (без перерыва)

Выходной: суббота, воскресенье

Калиновский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Понедельник	с 8.00 до 17.00
Вторник	с 8.00 до 17.00
Среда	с 8.00 до 17.00
Четверг	с 8.00 до 17.00
Пятница	с 8.00 до 17.00

Выходной: суббота, воскресенье

Согласовано

Заведующий столовой

_____ Н.А. Бабич

Утверждаю

Директор ГБПОУ РК «ДПТ»

_____ Костыря Д.А.

Стоимость, реализуемой через буфет продукции

1. В соответствии с технологической картой:

Пирожок печеный	25,00 рублей;
Булочка школьная	15,00 рублей;
Пицца	50,00 рублей;
Чай с сахаром	10,00 рублей;
Маккофе	20,00 рублей.

2. В соответствии с калькуляцией стоимость питания для обучающихся, преподавательского состава и работников ГБПОУ РК «ДПТ»:

Завтрак	50,00 - 70,00 рублей;
Обед	100,00 - 150,00 рублей;
Ужин	70,00 - 100,00 рублей.

3. Для сторонних лиц, проживающих в общежитии ГБПОУ РК «ДПТ»:

Завтрак	170,00 - 200,00 рублей;
Обед	250,00 - 350,00 рублей;
Ужин	180,00 - 200,00 рублей.

Калькуляция стоимости реализуемой через буфет продукции

- заработная плата – 20 % от стоимости продукции;
- начисления на заработную плату – 6 % от стоимости продукции;
- затраты на продукты питания для приготовления блюд — 63 % от стоимости продукции;
- оплата коммунальных услуг - 2 % от стоимости продукции;
- приобретение расходных материалов (одноразовая посуда, салфетки, упаковочный материал, фольга, пергамент и др.) – 2 % от стоимости продукции;
- приобретение посуды и столовых приборов – 1 % от стоимости продукции;
- приобретение бытовых приборов – 1 % от стоимости продукции;
- приобретение канцелярских товаров -1 % от стоимости продукции;
- оплата услуг по поверке приборов учета – 1 % от стоимости продукции;
- приобретение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств - 1 % от стоимости продукции;
- проведение специальной оценки условий труда - 1 % от стоимости продукции;
- проведение обязательных медицинских осмотров – 1 % от стоимости продукции.