**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НОВОКАХОВСЬКИЙ ПРИЛАДОБУДІВНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Наказ НКПФК

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 року № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_\_\_Лариса ГЛАЗУНОВА

**ПОЛОЖЕННЯ ПРО ЇДАЛЬНЮ**

**НОВОХОВСЬКОГО ПРИЛАДОБУДІВНОГО ФАХОВОГО КОЛЕДЖУ**

Нова Каховка

2021

**Аркуш погодження**

**проєкту Положення про їдальню**

**у Новокаховському приладобудівному фаховому коледжі**

**РОЗРОБЛЕНО**

Завідувач їдальнею Світлана ПІНСЬКА

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 року

**ПОГОДЖЕНО:**

Директор Лариса ГЛАЗУНОВА

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 року

Юрисконсульт Наталія ЧОРНА

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 року

**1 Загальні положення**

1.1 Цим Положенням регламентуються основні вимоги щодо роботи студентської їдальні фахового коледжу, завдання та функціональні обов’язки завідуючої, кухарів та підсобного робітника громадського харчування.

1.2 У своїй діяльності завідуюча їдальнею керується актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері громадського харчування наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. М 219 зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968 та іншими законодавчими актами України, що стосуються сфери громадського харчування.

1.3 У Положенні вживаються терміни в такому значенні:

- громадське харчування − сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього;

- заклад громадського харчування − організаційно-структурна статистична одиниця у сфері громадського харчування, яка виробляє, доготовляє та продає кулінарну продукцію, булочні, борошняні кондитерські вироби та закупні товари і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку;

- тип закладу громадського харчування − категорія закладів громадського харчування, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами організаційного обслуговування;

- клас закладу громадського харчування — сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує ступінь надаваних споживачам зручностей, рівень та умови продажу їжі, призначеної для споживання на місці;

- технологічний процес закладу громадського харчування − сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж;

- продукція власного виробництва − продукція, яку виробляють заклади громадського харчування і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби /далі - продукція/;

- страва − кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам;

- кулінарний виріб − харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення);

- кулінарний напівфабрикат − харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарно-оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів;

- кулінарна продукція − сукупність стран, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів;

- закупний товар − товар, що його купує суб'єкт господарської діяльності сфери громадського харчування для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціювання, нарізання, додаткового оформлення);

- фірмова страва − страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що готують у конкретному закладі (підприємстві) громадського харчування за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності;

- продовольча сировина − продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів.

**2 РОБОТА СТУДЕНТСЬКОЇ ЇДАЛЬНІ**

2.1 Робота студентської їдальні здійснюється після її державної реєстрації в установленому законодавством порядку, а саме: Розпорядження міського голови № 1038-р від 11.12.2003 р. та Витягу із рішення Виконавчого комітету Новокаховської міської ради Херсонської області № 283 від 29.08.2007 року.

2.2 Їдальня Новокаховського приладобудівного фахового коледжу відноситься до типу − їдальні громадського харчування з урахуванням вимог законодавства України.

2.3 При облаштуванні їдальні згідно з ІІ класом вона має необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) громадського харчування, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відкриття їдальні для харчування студентів та співробітників фахового коледжу узгоджено з органами місцевого самоврядування, територіальним управлінням Держпродспоживслужби в установленому законодавством порядку.

2.4 На фасаді приміщення студентської їдальні розміщується вивіска найменування суб'єкта господарської діяльності та режиму роботи.

Режим роботи їдальні встановлений за погодженням з адміністрацією закладу освіти.

Робітниками їдальні повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень відповідно до вимог Санітарних правил для підприємств громадського харчування, затверджених Міністерством охорони здоров'я СРСР та Міністерством торгівлі СРСР від 19.03.91 № 5777-91 (далі - Санітарні правила). У закладах (підприємствах) громадського харчування, а саме в студентській їдальні фахового коледжу, повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

2.5 Засоби вимірювальної техніки, що використовуються в їдальні фахового коледжу повинні знаходитися у справному стані та мати чіткий відбиток перевірочного тавра і проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

На торговельно-технологічне обладнання, інвентар та посуд, що підлягають обов'язковій сертифікації, в їдальні повинні бути сертифікати відповідності, а ті їх види, що не підлягають сертифікації, виготовлені з матеріалів, дозволених Головним державним санітарним лікарем України.

2.6 Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, мають мати професійну спеціальну освіту /підготовку/.

Усі працівники, зайняті в громадському харчуванні, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках. Особова медична книжка пред'являється для контролю на вимогу представників установ державної санітарно-епідеміологічної служби.

Студентська їдальня зобов’язана мати: Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, журнал реєстрації перевірок, а також книгу відгуків та пропозицій.

2.7 Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

**3 Організація виробництва та обслуговування споживачів**

3.1 Робота студентської їдальні здійснюється згідно з асортиментом продукції, затвердженим відповідно до типу та класу даного закладу освіти.

Погодження асортиментну продукції з територіальним управлінням Держпродспоживслужби проводиться лише при відкритті закладу та при зміні технологічних процесів закладу.

3.2 При виготовленні продукції власного виробництва кухарі повинні додержуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим холодного й теплового оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами).

При користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів кухарі мають право:

- заміняти (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включати їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення Санітарних правил, технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічні і калькуляційні карти;

- з урахуванням попиту споживачів змінювати норми відпускання страв (виробів), у тому числі соусів та гарнірів, там, де дозволяє технологія приготування.

3.3 Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічними картами із зазначенням норм закладки продовольчої сировини та харчових продуктів на страви або вироби та технології їх приготування.

3.4 Партії страв виготовлюються в таких обсягах, щоб забезпечити їх реалізацію в терміни, визначені нормативною документацією.

3.5 У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров'ю споживача, завідуючий їдальнею зобов'язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть зашкодити.

У разі, коли причини, які можуть зашкодити, неможливо усунути, завідувач їдальнею зобов'язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію, відкликати її від споживачів.

**4 Оганізація обслуговування споживачів**

4.1 У їдальні фахового коледжу використовується метод самообслуговування.

4.2 Розрахунки за продукцію й надані послуги в їдальні фахового коледжу здійснюються за готівку із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій (електронний контрольно-касовий апарат).

4.3 У їдальні фахового коледжу (касовий чек) видається споживачеві після оплати вартості продукції готівкою.

4.4 У меню зазначається перелік страв кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції, мілілітрів.

Меню мають бути підписані керівником, бухгалтером (калькулятором) та матеріально-відповідальною особою (завідувач виробництва).

4.5 Під час обслуговування в їдальні за бажанням споживачів кулінарна продукція та закупні товари, можуть бути продані на винос у відповідній упаковці.

4.6 Споживачам надаються можливості:

- ознайомитися з меню, найменуванням кондитерських та кулінарних виробів до початку обслуговування;

- перевірити об'єм, вагу та ціну продукції, що підлягає продажу, відповідність її якості вимогам нормативних документів.

4.7 При виявленні недоліків у якості продукції, недоважуванні або обрахунку суб'єкти господарської діяльності на вибір споживача зобов'язані:

- безкоштовно усунути виявлені недоліки;

- зменшити розмір оплати за продукцію або послугу;

- замінити на аналогічну продукцію належної якості;

- повністю відшкодувати витрати споживача, пов'язані з придбанням неякісної продукції.

4.8 Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції.

4.9 У приміщенні їдальні не дозволяється паління.

**5 Ціни та ціноутворення**

5.1 Продаж продукції суб'єктами господарської діяльності у сфері громадського харчування здійснюється за цінами, що встановлюються відповідно до законодавства.

5.2 Націнки на продукцію підприємств і організацій громадського харчування відповідно до пункту 12 додатку до постанови КМУ від 25.12.1996 року № 1548 «Про встановлення повноважень органів виконавчої влади та виконавчих органів міських рад щодо регулювання цін (тарифів)» зі змінами та доповненнями встановлюються обласною адміністрацією.

5.3 Відповідно до розпорядження голови обласної державної адміністрації № 70 від 07.02.2014, зареєстрованого у Головному управлінні юстиції у Херсонській області за № 25/1059 23 березня 2009 року «Про встановлення граничних торгівельних надбавок (націнок) на продукцію громадського харчування, що реалізується в загальноосвітніх, професійно-технічних та вищих навчальних закладах» встановлено граничні торгівельні надбавки (націнки) на продукцію громадського харчування, що реалізується у фаховому коледжі, а саме:

- на готову продукцію власного виробництва − у розмірі 50 відсотків;

- на закупні товари − у розмірі 20 відсотків.

Розробив:

Завідувач їдальнею Світлана ПІНСЬКА

Розглянуто та схвалено

на засіданні педагогічної ради

протокол 28.04.2021 р. № \_\_\_\_