

Министерства образования
и молодежной политики
Свердловской области

государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«Качканарский
горно-промышленный
колледж»

ПРИКАЗ

«14» января 2025г. № 5 - ОД
Об организации питания

Исходя из сложившейся ценовой ситуации по итогам проведенной процедуры Госзакупки, заключения Контрактов, Договоров на поставку продуктов питания для столовой на период 1-2 квартала 2025года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 16.01.2025года двухнедельное меню на 1-2 квартала 2025года для обучающихся и работников колледжа согласно приложению № 1.
2. Питание обучающихся и работников колледжа осуществлять за наличный расчет. Ответственность за организацию питания обучающихся и работников колледжа возложить на Соболеву Т.В., заведующего столовой.
3. Установить с 16.01.2025года следующую стоимость питания, согласно комплексного меню:
 - 3.1. Комплекс 1: первое блюдо, второе блюдо, напиток, хлеб не более 120 рублей 00 копеек.
 - 3.2. Комплекс 2: выпечка, напиток не более 70 рублей 00 копеек.
4. Реализацию чеков осуществлять ежедневно с 08:30 ч. до 12:30 ч. бухгалтеру Захаровой Е.В.
 - 4.1. Реализованные чеки подлежат уничтожению, с составлением акта комиссией в составе: заведующего столовой - Соболевой Т.В.; бухгалтера - Захаровой Е.В.; повара - Филимоновой Т.А. или повара - Царегородцевой О.И.
5. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации питания обучающихся и работников колледжа на заведующего столовой Соболеву Т.В.
6. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное заведующим столовой Соболевой Т.В. меню, в котором указываются название блюд, их объём (выход в килограммах), стоимость.
7. Двухнедельное меню составляется в соответствии с технологическими картами для всего перечня блюд. Ответственность за составление технологических карт возлагается на заведующего столовой Соболеву Т.В. Двухнедельное меню предоставляется в бухгалтерию колледжа до 16.01.2025 года.

8. Возложить ответственность за соблюдение двухнедельного меню на заведующего столовой Соболеву Т.В.

9. Поварам обеспечить приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.

10. Заведующему столовой Соболевой Т.В. обеспечить наличие нормативной документации в столовой, в бухгалтерии, в медицинском кабинете в полном объеме, в доступной для работы форме.

11. Заведующему столовой Соболевой Т.В. осуществлять своевременный заказ продуктов питания согласно двухнедельного меню, с запасом на складе продуктов питания не менее 14-ти дней, с учётом срока годности продуктов питания. Исключению подлежат продукты небольшого срока годности (хлебобулочные изделия и кисломолочная продукция). Заявка подаётся за 1 (один) день до даты поставки путём телефонных переговоров (по факсу, электронной почте).

12. Заведующему столовой Соболевой Т.В. принимать продукты питания при наличии сертификатов качества или деклараций о соответствии на поступающий товар, оформленными ВСД на товары животного происхождения в ФГИС «Меркурий», а также иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации. Не допускать поступления некачественных продуктов питания, не соответствующих условиям заключенных договоров.

13. В случаях чрезвычайных ситуаций - несвоевременной поставки продуктов питания снабжающими поставщиками, а именно: климатические условия (снежные заносы, гололедица, стихийные бедствия), ограничения перевозок, запрет торговых операций, в связи с отсутствием продуктов на складе и не зависящие от воли поставщика обстоятельства - возможна замена блюд. Замена блюда оформляется «Актом замены готового блюда» (приложение № 2)

14. Руководителям учебных групп взять под личный контроль количество обучающихся в группе, питающихся в столовой колледжа и ежедневно вносить соответствующие данные в заявку на питание. Заполненную заявку на каждый последующий день предоставлять в столовую колледжа не позднее 10 час. 15 мин., заверенную Капорской К.Н. – исполняющим обязанности заместителя директора, Соболевой Т.В. – заведующего столовой.

15. Готовая продукция, не реализованная в этот день из-за отсутствия обучающегося или работника, выставляется на свободную реализацию, ответственность за реализацию готовой продукции возлагается на заведующего столовой Соболеву Т.В. и руководителя учебных групп.

16. Настоящий приказ довести до сведения обучающихся и родителей в части их касающейся, работников колледжа, участвующих в его реализации под подпись.

17. Капорской К.Н., заместителю директора ознакомить руководителей учебных групп под подпись.

18. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

19. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа руководителя: ответственной за организацию питания Соболева Т.В., заместитель директора Капорская К.Н., заместитель директора Исупова Е.А., медицинская сестра Стихарева Н.Г., председатель профсоюзного комитета Башкирова М.А.

20. Ответственность за исполнением приказа возложить на Соболеву Т.В. – заведующего столовой.

21. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.Н. Белан

С приказом ознакомлены:

Заведующий столовой

Т.В. Соболева

Заместитель директора

К.Н. Капорская

Заместитель директора

Е.А. Исупова

Медицинская сестра

Н.Г. Стихарева

Председатель
профсоюзного комитета

М.А. Башкирова

Главный бухгалтер

Е.В. Завьялова

Бухгалтер

Е.В. Захарова

Повар

Т.А. Филимонова

Повар

О.И. Царегородцева

Приложение № 1 к приказу № 5-09 от «14» января 2015г.

Утверждаю:
 Директор ГАПОУ СО
 «Сачинский горно-
 промышленный колледж»
 А.Н.Белан
 2025г.



2-х недельное меню для обучающихся отделения ПО 1 – ая неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА
Комплекс 1 Суп - лапша домашняя с курой 250/13 50/50 Гуляш 150 Рис отварной 200 Чай с сахаром 25 Хлеб ржаной 50 Хлеб пшеничный	Комплекс 1 Суп картофельный с крупой, с курой 250/13 100/5 Котлета рублен. из птицы с маслом сливочным 150 Пюре картофельное 200 Напиток витамин. Витошка 25 Хлеб ржаной 50 Хлеб пшеничный	Комплекс 1 Рассольник домашний с курой, сметаной 250/13/10 100 Фрикадельки из курицы 50 Соус красный основной 150 Каша гречневая рассыпчатая 200 Кофейный напиток 25 Хлеб ржаной 50 Хлеб пшеничный	Комплекс 1 Борщ со свежей капустой, картофелем, курой, сметаной 250/13/10 100 Биточки особые 150/50 Сложный гарнир 200 Компот из смеси сухофруктов 25 Хлеб ржаной 25 Хлеб пшеничный 50	Комплекс 1 Солянка домашняя, с курой, сметаной 250/13/10 100 Зразы Исетские 50 Соус белый основной 200 Макароны изделия отварн. 25 Чай с сахаром 50 Хлеб ржаной Хлеб пшеничный
Комплекс 2 Слоба Выборгская 120 Чай с сахаром 200	Комплекс 2 Хачапури с сыром 120 Напиток витамин. Витошка 200	Комплекс 2 Ватрушка с картофелем 150 Кофейный напиток 200	Комплекс 2 Расстегай с рыбой 143 Компот из смеси сухофруктов 200	Комплекс 2 Сосиска в тесте 120 Чай с сахаром 200

Соболева Т.В.

Стихарова Н.Г.

Зав. столовой

Медицинская сестра

Приложение № 2 к приказу № 5-03 от «14» января 2025 г.

Утверждаю:
 Директор ГАПОУ СО
 «Качканарский горно-
 промышленный колледж»
 А.Н.Белан
 _____ 2025 г.



2-х недельное меню для обучающихся отделения ПО 2 – ая неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА
Комплекс 1 Щи из св. капусты с картоф., курой, сметаной 250/13/10 Печень, тушенная в соусе сметанном с луком 50/50 Рис припущен. с овощами 150 Чай с сахаром 200 Хлеб ржаной 25 Хлеб пшеничный 50	Комплекс 1 Рассольник петербургский, курой, сметаной 250/13/10 Котлета массовая 100 Сложный гарнир 150/50 Сок 200 Хлеб ржаной 25 Хлеб пшеничный 50	Комплекс 1 Суп картофельный с рыбными консервами 250/25 Поджарка 55/15 Макароны изделия отварн. 150 Кофейный напиток 200 Хлеб ржаной 25 Хлеб пшеничный 50	Комплекс 1 Суп из овощей с фасолью, курой, сметаной 250/13/10 Шницель рубленый Дружба с маслом сливочным 100/5 Пюре картофельное 150 Чай с сахаром, лимоном 200/7 Хлеб ржаной 25 Хлеб пшеничный 50	Комплекс 1 Суп картофельный с горохом, курой, гречками 250/13/10 Зразы Исетские 100 Соус белый основной 50 Каша гречневая рассыпчатая 150 Компот из свежих плодов 200 Хлеб ржаной 25 Хлеб пшеничный 50
Комплекс 2 Булочка Дорожная 100 Чай с сахаром 200	Комплекс 2 Хачапури с сыром 120 Сок 200	Комплекс 2 Сосиска в тесте 120 Кофейный напиток 200	Комплекс 2 Пирожок печеный с капустой 150 Чай с сахаром, лимоном 200/7	Комплекс 2 Пицца с колбасой 120 Компот из свежих плодов 200

Зав. столовой

Соболева Т.В.

Медицинская сестра

Стихарева Н.Г.