



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ АО «Коряжемский
индустриальный техникум»

А.А. Малахов

«04» сентября 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БУФЕТЕ ГАПОУ АО «Коряжемский индустриальный техникум».

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о буфете разработано в соответствии с Уставом техникума.
- 1.2. Буфет создан при ГАПОУ АО «Коряжемский индустриальный техникум» для организации питания работников техникума и дополнительного питания обучающихся (воспитанников).
- 1.3. Буфет является подразделением столовой, входит в ее состав, не обладает правом юридического лица. Доходы и расходы буфета учитываются на отдельном субсчете по внебюджетной деятельности бухгалтерского учета техникума.
- 1.4. Плательщиком налогов и исполнителем всех форм отчетности, установленных законом, является техникум, исходя из результатов своей хозяйственной деятельности, в том числе и по буфету.
- 1.5. Техникум предоставляет производственные складские, административно-бытовые, торговые и другие помещения, необходимые для производственной деятельности и организации питания, которые должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и осуществляет их охрану.
- 1.6. Буфет создается приказом директора техникума.
- 1.7. Буфет в своей хозяйственной деятельности руководствуется Уставом техникума, настоящим Положением и нормами действующего законодательства.

2. Штат буфета.

- 2.1. Штат буфета определяется в соответствии действующими нормативами в зависимости от товарооборота.
- 2.2. Техникум может дополнительно содержать единицы работников буфета за счет торговой наценки.
- 2.3. Руководство буфетом осуществляется заведующей столовой.
- 2.4. Специалисты буфета должны иметь соответствующую квалификацию. Оплата их труда производится в размерах предусмотренных действующими нормативными документами.

3. Организация деятельности буфета.

- 3.1. Производственно-хозяйственная деятельность буфета должна быть направлена на качественную, своевременную и удобную организацию питания для работников техникума и обучающихся.

- 3.2. Своевременное организованное питание работников техникума и обучающихся осуществляется штатом столовой и буфета, а именно:
 - 3.2.1. Заведующая столовой составляет план-меню, калькулятор составляет калькуляцию и предоставляет меню на утверждение директору не позднее 10.00 час, кладовщик осуществляет приемку, хранение и выдачу товара.
 - 3.2.2. Буфет работает по распорядку утвержденному директором техникума с 10:00 до 14:00 часов.
 - 3.2.3. Приготовление и отпуск питания осуществляется штатом буфета.

4. Финансирование деятельности буфета.

- 4.1. Деятельность буфета финансируется за счет предварительно установленной торговой наценки в размере 100%, которая может быть увеличена до 120% для посторонних питающихся.
- 4.2. Доход от деятельности буфета реинвестируется на следующие цели: заработная плата работников, в т.ч. премирование в соответствии с существующим Положением;
 - поддержание и развитие материальной базы буфета;
 - приобретение материалов, посуды моющего инвентаря;
 - проведение текущего ремонта буфета.

5. Учет доходов.

- 5.1. Бухгалтерский учет и отчетность осуществляется экономистом и бухгалтером по внебюджетной деятельности. Контроль бухгалтерского учета и отчетности
 - осуществляется главным бухгалтером техникума.
- 5.2. Выручка сдается в кассу техникума в определенные часы.
- 5.3. Финансовые, товароматериальные и другие документы, касающиеся хозяйственной деятельности буфета подлежат обязательной подписи главного бухгалтера техникума.

Разработала зав.столовой _____



С.Г. Вязовикова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ АО «Коряжемский
индустриальный техникум»

А.А. Малахов

«01» сентября 2015 г.

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
реализуемых блюд для буфета
при ГАПОУ АО «Коряжемский индустриальный техникум»**

№ п/п	Наименование товара	Количество
1	Холодные блюда и закуски: Бутерброды с гастрономическими продуктами: с маслом, -сыром, колбасой, яйцо под майонезом. Салаты и винегреты.	2
2	Первые блюда: супы заправочные, картофельные.	1
3	Вторые горячие блюда (мясные, рыбные, овощные, отварные сосиски, сардельки, крупяные).	2
4	Гарниры: овощные, крупяные, макароны.	2
5	Горячие, холодные напитки.	1
6	Мучные изделия собственного приготовления: пирожки с начинкой из повидла и т.д., безкремовые кондитерские изделия.	3
7	Покупные товары. 1. Соки, газированная вода, минеральная вода 2. Кондитерские товары 3. Молочная, кисломолочная продукция в промышленной упаковке. 4. Мясная, рыбная гастрономия в промышленной упаковке.	1 2 1 1

Срок действия до «31» декабря 2015 г.

Зав.столовой ГАПОУ АО «КИТ»

С.Г. Вязовикова