

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РЕСПУБЛИКА ИНГУШЕТИЯ



РОССЕ ФЕДЕРАЦИ
ГІАЛГІАЙ МОХК

Министерство образования и науки Республики Ингушетия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «КСИБ»
_____ Зязиков А.А.
«___» _____ 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О столовой
Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Колледж Сервиса и Быта»

г. Назрань
2022г.

1. Общие положения

1.1. Положение о столовой ГБПОУ «Колледж Сервиса и Быта» (далее-Колледж) разработано на основе Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Положение регулирует основные вопросы работы столовой, определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.2. Настоящее положение о столовой разработано в соответствии с действующим законодательством, Уставом Колледжа.

1.3. Столовая является структурным подразделением колледжа, входит в его состав, не обладает правом юридического лица, финансируется за счет бюджетных средств и средств от приносящей доход деятельности.

1.4. Столовая занимается организацией питания обучающихся, сотрудников и преподавательского состава колледжа.

1.5. Средства, полученные от деятельности столовой, вносятся на лицевой счет Колледжа и используются согласно смете, утвержденной директором.

1.6. Сотрудники столовой входят в штатное расписание Колледжа и принимаются на работу по трудовому договору директором. Возглавляет столовую заведующий, с которым заключается трудовой договор.

1.7. Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой осуществляет заведующий столовой, который распределяет работу между сотрудниками, устанавливает перечень их функциональных обязанностей.

1.8. Заведующий столовой и другие работники столовой назначаются на должность и освобождаются от занимаемых должностей на основании приказа директора Колледжа.

1.9. Согласно положений раздела "Требования к квалификации" квалификационных характеристик по должностям служащих. "Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих" на должность заведующего столовой принимается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы на руководящих должностях в системе общественного питания не менее 3х лет или среднее профессиональное образование и стаж работы на руководящих должностях в системе общественного питания не менее 5ти лет.

1.10. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором колледжа.

1.11. Заведующий столовой напрямую подчиняются директору Колледжа.

1.12. Распорядок работы столовой составляется с учетом интересов колледжа и утверждается директором колледжа.

1.13. Столовая в своей хозяйственной деятельности руководствуется Уставом колледжа, настоящим Положением и нормами действующего законодательства.

2. Предмет деятельности

2.1. Столовая осуществляет приносящую доход деятельность в пределах Устава колледжа, действующего законодательства РФ.

2.2. Доход, полученный от деятельности столовой, используется в соответствии с «Положением о порядке формирования и использования средств от приносящей доход деятельности» являющимся приложением к коллективному договору, рассмотренному и утвержденному на общем собрании работников Колледжа.

2.3. Правовой базой деятельности столовой являются следующие нормативно - правовые акты: Трудовой кодекс РФ; ФЗ РФ «Об образовании»; ФЗ РФ «О бухгалтерском учете»; Устав Колледжа; Правила и нормы по охране труда, технике безопасности, противопожарной защите, производственной санитарии и личной гигиене в части, касающейся организации работы столовой.

2.4. Столовая оснащается необходимым для ее деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.

2.5. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа.

2.6. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3648-20 и технологического режима. Столовая размещена в отдельном одноэтажном здании.

2.7. Инвентаризация денежных средств, продуктов и товаров в столовой производится не реже одного раза в квартал.

3. Основная деятельность столовой.

3.1. Организация рационального питания студентов и сотрудников.

3.2. Обслуживание торжественных мероприятий.

3.4. Организация питания, связанного с приемом в колледже гостей, делегаций и тд. Работа буфета.

3.5. Организация питания в столовой колледжа осуществляется на основе утвержденного директором колледжа регламента работы столовой с учетом расписания учебных занятий и правил внутреннего распорядка. Начало работы столовой с 10.00ч. ежедневно, кроме субботы и воскресенья.

3.6. Руководство организацией питания, контроль качества приготовления пищи осуществляет заведующий столовой.

3.7. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание администрация колледжа должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии. Уведомить заявителя о принятых решениях.

3.8. Завоз продуктов, имеющих соответствующие сертификаты, сопроводительные документы, осуществляются ежедневно транспортом поставщиков.

4. Порядок работы и отпуск готовых продуктов

4.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующим столовой с учетом перспективного меню утвержденного директором колледжа. Заведующим столовой проводится инструктаж с поваром, дает задание каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

4.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

4.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

4.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству) контролируются заведующей столовой.

5. Финансово-хозяйственная деятельность столовой

5.1. Колледж, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные средства, так и средства от приносящей доход деятельности, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

5.2. Ассортимент выпускаемой продукции определяет заведующий столовой и утверждает директор на основании анализа работы, один раз в квартал.

5.3. Денежные средства столовой – это выручка от реализации готовой продукции. Денежная выручка с контрольно-кассовой лентой еженедельно сдается в кассу колледжа.

6. Санитарные требования к столовой и правила личной гигиены

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующего столовой колледжа. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной; коротко стричь ногти; перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий; сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

6.4. Сотрудникам пищеблока не разрешается: при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками.

6.5. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами, повышенной температурой.

6.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой колледжа. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующего столовой колледжа, который несет персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой колледжа в целом.

7. Ответственность

7.1. Ответственность за надлежащее и своевременное выполнение функций, предусмотренных настоящим положением, несет заведующий столовой.

7.2. На заведующего столовой возлагается персональная ответственность за: выполнение возложенных на столовую функций и задач; организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений директора, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности; рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов; состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей; соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности; ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами; предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой; за состояние финансовой дисциплины и своевременной сдачи выручки; готовность столовой к работе в условиях чрезвычайной ситуации.

7.3. Работники столовой несут персональную ответственность за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией на работника.

7.4. Заведующий столовой несет полную материальную ответственность.