

**КОГПОБУ**  
**«Омутнинский колледж педагогики, экономики и права»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор**  
**КОГПОБУ**



**«Омутнинский колледж педагогики,**  
**экономики и права»**  
**Т.В.Бальбердина**

**Приказ**  
**от «03» 2023г. № 18**

**Положение о столовой**  
**КОГПОБУ «Омутнинский колледж педагогики, экономики и права»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с типовыми положениями о столовых и СанПиН Санитарно-эпидемиологические

1.2. правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

1.3. Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность столовой, регулирует основные виды деятельности столовой КОГПОБУ «Омутнинский колледж педагогики, экономики и права» (далее - колледж)

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

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

1.7. Заведующий столовой и другие работники столовой назначаются на должность и освобождаются от занимаемых должностей на основании приказа директора Колледжа. 1.8. В период временной нетрудоспособности или временного отсутствия исполнение должностных обязанностей заведующего столовой возлагается на назначенного работника на основании приказа директора.

1.9. Согласно положений "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 3-х лет или среднее профессиональное образование и стаж работы на руководящих должностях в системе общественного питания не менее 5-ти лет. Заведующий столовой подчиняется директору колледжа.

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

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

1.12. 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. Столовая оснащается необходимым для её деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами

технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.

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

2.4. Столовая работает по наценочной категории, утвержденной для студенческих столовых (до 60%) и обеспечивает питанием всех обучающихся, сотрудников и других лиц.

2.5. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и технологического режима.

2.5.1. Столовая размещена в здании общежития на первом этаже.

2.5.2. В состав производственных помещений входят:

- помещение овощного цеха;
- помещение мясо-рыбного цеха; - помещение горячего цеха; вспомогательные помещения:
- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка и комната отдыха для персонала.

### 3. Основная деятельность столовой. Организация питания

3. 1. Основными целями и задачами деятельности столовой являются:

3.1.1. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и работников колледжа.

3.1.2. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников колледжа.

3.1 3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

3. 1.3. Осуществление контроля качества приготовления пищи, соблюдения правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояния трудовой и производственной дисциплины, санитарно-технического состояния производственных и торгово-обслуживающих помещений.

3. 1.4. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами колледжа.

3.2. Столовая работает по методу самообслуживания с последующей оплатой.

3.3 Контроль качества приготовления пищи осуществляет медицинский работник колледжа и заведующий столовой.

3.4. Завоз продуктов, имеющих соответствующие сертификаты, сопроводительные документы, осуществляется 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.

4.2. Заведующим столовой проводится инструктаж с поваром, даётся задание каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учётом режима работы столовой.

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

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

4.5. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептов, 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 санитарноэпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

5.2. Ассортимент выпускаемой продукции определяет заведующий столовой и утверждает директор.

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

5.4 Расчет за обеды производится наличными деньгами и по пластиковым карточкам через кассовый аппарат.

#### 6. Санитарные требования к столовой и правила личной гигиены

6.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение: Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее ФЗ № 52); Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

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

6.3. 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.

6.4. 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, желательнее дезинфицирующим;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками; - принимать пищу, курить на рабочем месте.

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

6.6. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в специальном журнале «Здоровье». Данная проверка проводится фельдшером колледжа.

6.7. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой колледжа. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующего столовой колледжа, который несёт 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 вышестоящего руководства, 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, санитарнопротивоэпидемического 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. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

## 8. Управление столовой

8.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом образовательного учреждения.

8.2. Непосредственное руководство столовой осуществляет заведующая столовой.

8.3 За организацию работы и результаты деятельности столовой отвечает

заведующий столовой. Заведующий столовой является материально ответственным лицом и несет персональную ответственность за качество приготовляемых блюд, культуру обслуживания клиентов, соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиеническое состояние, противопожарное состояние в помещениях столовой.

8.4.Заведующий производством составляет отчеты о работе, которые проверяются и контролируются главным бухгалтером. С заведующим производством заключается индивидуальный договор о полной материальной ответственности.

8.5 График работы столовой устанавливается в соответствии с расписанием работы колледжа, а также Правилами внутреннего трудового распорядка.

9.Учет и отчетность. Наличие рабочей документации.

9.1 .Журналы:

- бракеражный готовой продукции;
- бракеражный сырой продукции;
- «Здоровья».

9.2.Меню;

- меню — требование.

9.3 Калькуляционные карточки

9. 4.Накладные и сертификаты на сырье.

## 10.Заключительные положения

10.1 .Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения приказом директором колледжа, является локальным нормативным актом и действует до момента его отмены.

10.2.В настоящее положение могут вноситься изменения и дополнения по инициативе различных подразделений колледжа. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора колледжа.