

Утверждено приказом директора
ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»
приказ от «30» 03 2016 года № 20
С.Н. Головкин

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ

1. Общие положения
2. Основные задачи и функции
3. Права
4. Ответственность

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.2. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.3. Столовая является структурным подразделением административно – хозяйственной части и непосредственно подчиняется заместителю директора по административно – хозяйственной части.

1.4. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами училища и настоящим положением.

1.5. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.

1.6. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

1.8. Столовую возглавляет заведующий, на должность которого назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года.

1.9. Заведующий столовой:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения руководству об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;

- вносит руководству предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;

- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

- участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

- совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой;

- осуществляет контроль за исполнением работниками столовой своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

1.10. Заведующий столовой или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в его компетенцию.

1.11. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями училища, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

1.12. Основной и главной целью деятельности столовой училища является питание обучающихся.

1.13. Столовая работает на продовольственном сырье, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию.

1.14. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

1.15. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в здании училища.

1.16. Для обеспечения посадки всех обучающихся площадь обеденного зала взято из расчета не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

1.17. При строительстве и реконструкции столовой наряду, с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, предусмотрено:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- помещения овощного цеха в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся училища не более чем в две перемены.

1.18. Хозяйственные и подсобные помещения размещены в подвальной этаже и обеспечены гидроизоляцией, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

1.19. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных в подвальной этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов и обеспечены гидроизоляцией.

- 1.20. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок соблюдено расстояние не менее 25 метров.
- 1.21. Из столовой обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.
- 1.22. Столовая рассчитана на 300 посадочных мест, посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания. Линия раздачи оснащена: мармитами для 1 и 2 блюд. Горячий цех оснащен: четырьмя 4-х конфорочными электроплитами, пекарским шкафом, четырьмя электросковородами, производственными столами, пароконвекционной печью, электророкотлом. Мясной цех оснащен холодильниками, электромясорубкой, моечными ваннами, производственными столами. Холодный цех оснащен универсальным приводом для нарезки сырых и вареных овощей, холодильником, производственными столами. Овощной цех оснащен моечными ваннами, производственными столами, машиной для очистки овощей.
- 1.23. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.
- 1.24. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.
- 1.25. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).
- 1.26. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся училища составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.
- 1.27. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в училище, возрастная категория и физические и умственные нагрузки обучающихся.
- 1.28. При разработке меню для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.
- 1.29. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.
- 1.30. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 1.31. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
- 1.32. Ежедневно в рационах 3-разового питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.
- 1.33. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 1.34. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.
- 1.35. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.
- 1.36. Настоящее положение утверждается директором техникума.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ

- 2.1. Организация общественного питания, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров (при наличии разрешения).
- 2.2. Обеспечение производства продукции и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.
- 2.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.
- 2.4. Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.
- 2.5. Организация рационального питания обучающихся и сотрудников техникума.
- 2.6. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного обслуживающего процесса.
- 2.7. Изучение спроса обучающихся и потребителей на продукцию общественного питания.
- 2.8. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.
- 2.9. Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений.
- 2.10. Своевременное обеспечение безопасным и качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума.

3. ПРАВА

Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора училища и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой ;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству училища по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Заведующий столовой несет персональную 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;

