



УТВЕРЖДАЮ:   
Директор \_\_\_\_\_ Е.В. Ядреева  
« 19 » января 2012 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ О СТУДЕНЧЕСКОЙ СТОЛОВОЙ

Намского педагогического колледжа им И.Е. Винокурова

### I. Общие положения

1.1. Положение о студенческой столовой обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» и СП 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в образовательных учреждениях среднего профессионального образования», СП 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

1.2. Студенческая столовая функционирует в целях обеспечения организованным питанием студентов.

1.3. Столовая находится в составе колледжа в качестве структурного подразделения и содержится за счет бюджетных средств, выделяемых колледжу.

1.4. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, организационно-распорядительными документами колледжа, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций.

1.5. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.

1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утверждаемыми директором.

1.7. Питание студентов организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики. Питание осуществляется организованно по графику. Столы обслуживаются дежурными студентами.

1.8. Столовая расположена на 1 этаже в здании колледжа и состоит из зала для обслуживания потребителей, производственных и административных помещений, складов.

1.9. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, централизованным теплоснабжением, системой обеспечения холодной и горячей водой.

1.10. Столовая обеспечена необходимым тепловым и холодильным оборудованием, посудой и столовыми приборами из алюминия или нержавеющей стали, обеспечена доброкачественной питьевой водой.

### II. Руководство столовой

2.1. Руководство столовой осуществляется заведующей столовой, которая назначается и освобождается от должности директором.

2.2. Заведующая столовой осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции

н. создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.

2.3. Руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

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

2.5. Вносит руководству организации предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации; совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой.

2.6. Осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

2.7. Осуществляет контроль соответствия концентрации используемых дезинфицирующих растворов, качества текущей дезинфекции.

2.8. Осуществляет качество поступающей продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий хранения и реализации.

2.9. Отвечает за наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

2.10. Осуществляет постоянный контроль за организацией питания, за своевременное изъятие, хранение суточного рациона пищи.

2.11. Принимает экстренные меры при возникновении аварийной ситуации.

**2.12. Заведующая столовой имеет право:**

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
- рекомендовать директору применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ к ТБ.

**2.13. Заведующая столовой несет ответственность за ведение следующей документации:**

- *Санитарный журнал.*
- *Журнал по технике безопасности*
- *Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий*
- *Журнал медицинского обследования работников на гнойные заболевания*
- *Табель учета рабочего времени*
- *Журнал учета скоропортящихся продуктов*

### **III. Права и обязанности работников столовой**

3.1. Работники столовой несут персональную ответственность за ненадлежащее выполнение должностных инструкций

3.2. Работники, принимаемые на работу в столовую подвергаются медицинскому обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей сан. минимума.

3.3. Работники обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:  
– являться на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду,
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

3.4. Работники обязаны строго соблюдать технику безопасности, экономно расходовать электроэнергию, воду.

3.5. Работники обязаны производить один раз в месяц санитарный день.

3.6. В конце рабочего дня проводить замачивание посуды в дезинфекционном растворе «део-хлор», после очистки от пищевых продуктов.

3.7. Своевременно проходить медицинский осмотр.

3.8. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства;
- требовать от заведующей столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий труда;

Принято на общем собрании коллектива « 18 » января 2012г.

Протокол № 1