

СОГЛАСОВАНО»  
на Совете техникума

« 26 » 06 2017г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ОГБПОУ «Кадамский  
технологический техникум»  
А.П.Кочетков  
« 30 » 06 2017г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о студенческой столовой**

## **1. Общие положения**

1.1. Столовая является структурным подразделением ОГБПОУ «Кадомский технологический техникум» (далее – Техникум).

1.2. Столовая в своей работе руководствуется: Санитарно-эпидемиологическими требованиями; Уставом техникума; настоящим Положением.

1.3. В столовой должны быть документы и материалы по следующим вопросам

- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
- режим работы столовой;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила и нормы охраны труда;
- правила работы столовой.

## **2. Структура столовой**

2.1. Руководство столовой осуществляет заведующий столовой.

2.2. Работники столовой являются работниками техникума, назначаются и освобождаются от должности на основании приказа директора техникума.

## **3. Основные задачи столовой**

3.1. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.

## **4. Функции студенческой столовой**

В соответствии с возложенными на нее задачами столовая осуществляет следующие функции:

4.1. Производственно-хозяйственную и торгово-обслуживающую, обеспечивающую высокое качество приготовления пищи и высокую культуру обслуживания посетителей.

4.2. Своевременное обеспечение столовой продовольственными товарами, необходимыми для ведения производственного и торгово-обслуживающего процесса.

4.3. Внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда.

4.4. Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания.

4.5. Ведение учета и своевременное представление отчетности по производственно-хозяйственной деятельности столовой в бухгалтерию техникума.

4.6. Осуществление организации ведения нормативно-справочной информации, относящейся к функциям столовой.

4.7. Возложение на столовую, функций, не относящихся к ее компетенции, не допускается.

## **5. Права**

Столовая для решения возложенных на нее задач имеет право:

5.1. Использовать средства, выделяемые на финансирование столовой для закупки продуктов, оборудования, материалов и инструментов.

5.2. Вносить предложения директору техникума по вопросам, входящим в компетенцию столовой.

## **6. Ответственность**

6.1. Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на столовую задач и функций несет заведующая столовой.

6.2. Степень ответственности других работников устанавливается должностными инструкциями.

## **7. Требования к организации питания**

7.1. Организация и рацион питания студентов техникума подлежат обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

7.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в образовательных учреждениях.

7.3. О случаях появления в техникуме пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируется территориальный центр Госсанэпиднадзора.

7.4. В питании обучающихся техникума запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы, макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки и пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

## **8. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками студенческой столовой.**

8.1. К работе в студенческой столовой здоровые люди, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

8.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на заведующую столовой. На каждого работника заводится медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума.

8.3. Персонал студенческой столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте;

- при появлении простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения.

8.4. Сотрудникам столовой не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

- работать с непокрытой головой (волосы обязательно должны быть убраны под колпак или косынку);

- принимать пищу, курить на рабочем месте.

8.5. Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте.

8.6. Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на предмет гнойничковых заболеваний.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ссадинами, порезами, ожогами к работе не допускаются. В столовой должна быть аптечка с набором медикаментов первой помощи.