

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Ставропольский региональный многопрофильный колледж»

**ПРИНЯТО**

Советом колледжа

Протокол от «28» февраля 2023г. №5

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

\_\_\_\_\_ Е.В. Бледных  
Приказ № 82-ОД  
от «28» февраля 2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА**

г. Ставрополь, 2023г.

## 1. Общие положения

1.1. Столовая является структурным подразделением государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Ставропольский региональный многопрофильный колледж" (далее - колледж) и подчиняется непосредственно директору государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Ставропольский региональный многопрофильный колледж".

1.2. Столовая осуществляет свою деятельность на основе хозяйственного расчета.

1.3. Работники столовой назначаются и освобождаются от должности приказом директора колледжа.

1.4. В своей деятельности работники столовой руководствуются:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» №157-ФЗ от 17.09.1998г.;

- СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 №28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 №25);

- СанПин 2.3.2.1324-03 «гигиенические требования к срокам годности, условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПин 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СанПин 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13);

- ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть);

- устав колледжа;

- Правилами внутреннего трудового распорядка;

- настоящим Положением;

- иными локальными нормативными актами колледжа.

1.5. Предметом деятельности столовой являются услуги питания для колледжа.

1.6. Столовая колледжа является пунктом общественного питания: занимается заготовительной, перерабатывающей и торговой деятельностью.

## **2. Задачи столовой**

2.1. Основными задачами столовой являются:

- обеспечивает организацию питания студентов и работников в специализированном зале здания колледжа;
- обеспечивает торговое обслуживание студентов и работников колледжа готовыми блюдами и кулинарными изделиями;
- обслуживает официальные мероприятия колледжа;
- оказывает другие услуги общественного питания студентам и работникам колледжа.

## **3. Функции столовой**

3.1. Столовая самостоятельно осуществляет закуп сырья и товаров, необходимых для ее деятельности.

3.2. Столовая осуществляет доставку и заготовку продуктов питания, проверяет качество сырья и готовой продукции. Результаты проверки качества заносятся в бракеражный журнал.

3.3. Столовая организует питание студентов и работников колледжа по общему меню. Режим работы столовой основывается на требованиях, закрепленных в Правилах внутреннего трудового распорядка колледжа и утверждается директором.

3.4. Столовая осуществляет торговлю готовыми блюдами и кулинарными изделиями.

3.5. Проводит обслуживание официальных мероприятий, организуемых колледжем:

- мероприятий, проводимых студенческими группами или студенческими организациями;
- мероприятий, проводимых работниками колледжа и отдельными студентами.

3.6. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Для этого колледж и столовая:

- обеспечивает комплектацию необходимого оборудования;
- обеспечивает выполнение требований санитарных норм и правил при хранении, переработки и реализации продуктов питания.

3.7. Материально-техническое обеспечение столовой осуществляется из бюджетного финансирования колледжа.

3.8. Прибыль, полученная столовой, инвестируется на нужды колледжа, выплату заработной платы и развитие столовой.

#### **4. Структура столовой**

- 4.1. Структуру столовой утверждает директор колледжа.
- 4.2. Руководство столовой осуществляет заведующая столовой.
- 4.3. В состав столовой входят:
  - заведующая производством;
  - кладовщик;
  - кассир;
  - повара;
  - кухонные рабочие.

#### **5. Ответственность**

5.1. Ответственность работников столовой устанавливается действующим законодательством и должностными инструкциями.

5.2. Работники столовой несут персональную ответственность в пределах должностных обязанностей, определенных трудовым договором и должностной инструкцией, и могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной, административной, уголовной ответственности в случаях и порядке, предусмотренных законодательством.

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

#### **6. Критерии оценки деятельности столовой**

- 6.1. Своевременное и качественное выполнение поставленных целей и задач.
- 6.2. Качественное выполнение функциональных обязанностей.