

**Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор



С.С. Печенкина

«13» 11

20 23 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о студенческой столовой**

**1. Общие положения**

- 1.1. Столовая является структурным подразделением колледжа и организуется с целью обеспечения качественным питанием и полуфабрикатами студентов, сотрудников и посетителей.
- 1.2. Деятельность столовой осуществляется в соответствии с правилами производства (оказания услуг) для общественного питания, санитарными правилами и нормами в части, касающейся деятельности столовых, в том числе столовых в образовательных организациях.
- 1.3. Настоящее положение предусматривает возможность функционирования при столовой магазина-кулинарии, кафетерия, буфета, выездной торговли с лотков.
- 1.4. Режим работы столовой устанавливается в соответствии с режимом работы колледжа, согласно правил внутреннего трудового распорядка.
- 1.5. Столовая осуществляет заказы продуктов питания, оборудования, имущества и т.д. совместно со службой снабжения. Для этой цели используются действующие на территории области все формы торгово-закупочных и снабженческих организаций.
- 1.6. Задачей снабжения является обеспечение столовой качественными продуктами питания и снижения себестоимости готовой продукции.
- 1.7. Столовая имеет право выполнять разовые заявки на обслуживание торжественных мероприятий, юбилейных дат и т.д. для работников колледжа, других организаций по согласованию с директором колледжа.
- 1.8. В целях социальной защиты студентов может быть организовано дополнительное питание по талонам.
- 1.9. Одной из основных задач столовой является повышение культуры обслуживания клиентов, улучшение качества и ассортимента готовой продукции, снижение ее себестоимости. Также задачей столовой является неукоснительное соблюдение санитарных норм, правил охраны труда, пожарной безопасности и правил торговли в общественном питании.

## **2. Управление, кадры, оплата труда, делопроизводство**

- 2.1. Директор колледжа принимает на работу по трудовому договору работников столовой и осуществляет общее руководство деятельностью коллектива.
- 2.2. Заведующий столовой организует работу всех членов коллектива столовой по бесперебойной работе производства приготовления и отпуска пищи студентам и сотрудникам колледжа и осуществляет:
  - подготовку ассортимента: блюд и полуфабрикатов;
  - составление калькуляции блюд и планирует закуп продуктов, полуфабрикатов, оборудования и прочего имущества и инвентаря.Несет ответственность:
  - за материальные ценности, находящиеся в столовой
  - за рентабельность, непрерывность работы столовой и качественное приготовление блюд
  - за санитарное состояние, своевременные медосмотры персонала и соблюдение правил охраны труда.
- 2.4. Обеспечение столовой продуктами производится совместно со снабжением по договоренности заведующей столовой и хозяйственной части.
- 2.5. Закуп продуктов осуществляется как у юридических, так и у физических лиц с соответствующей документацией и наличием сертификата качества на продукты.
- 2.6. Нормативно-производственная деятельность обеспечивается штатом работников, принятых на работу согласно штатному расписанию, утвержденному директором колледжа.
- 2.7. В случае производственной необходимости и конкретных условий работы столовой в штате могут быть совмещения и дополнительные должности.
- 2.8. Все работники столовой оформляются на должности по трудовым договорам.
- 2.9. Оплата труда работников столовой производится согласно положению об оплате труда работников.
- 2.10. Периодический контроль продукции столовой осуществляет медицинский работник колледжа.
- 2.11. Выбраковкой продуктов, пересортицей и др. подобными операциями занимается бракеражная комиссия в составе, утвержденном директором колледжа

## **3. Финансовая деятельность столовой**

- 3.1. Все расчеты по деятельности столовой осуществляются через бухгалтерию колледжа по средствам внебюджетной деятельности и из бюджетных средств.
- 3.2. Финансово-хозяйственная деятельность столовой подотчетна руководству колледжа.
- 3.3. Директор колледжа вправе организовать проверку:
  - финансовой деятельности

- порядка учета, хранения, расхода продуктов и инвентаря.

#### **4. Реорганизация и ликвидация столовой**

- 4.1. Реорганизация и ликвидация столовой может быть осуществлена приказом директора.
- 4.2. При реорганизации и ликвидации столовой все должностные лица, руководствуются законодательством РФ и Уставом колледжа.