

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ Г. СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ МАРШАЛА ИНЖЕНЕРНЫХ ВОЙСК А.В.ГЕЛОВАНИ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУПО «СПТК»

Н.В. Баранов

» _____ 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БУФЕТЕ И СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА

Рассмотрено и утверждено на заседании
педагогического совета колледжа
Протокол № 34 от « 09 » сентя 20 19 г.

Севастополь
2019 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая, буфет - структурные подразделения государственного бюджетного образовательного учреждения профессионального образования «Севастопольский промышленно-технологический колледж имени Маршала инженерных войск А.В. Геловани» (далее - ГБОУПО «СПТК»).

Столовая, буфет, расположенные по адресу: г Севастополь ул. Ефремова,2 (столовая), ул. Степаняна,2А (буфет), которые осуществляют свои функции на основании настоящего Положения.

1.2. Правовой базой деятельности столовой и буфета являются следующие нормативно-правовые акты:

- Закон Российской Федерации «Об образовании»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении);
- Устав ГБОУ ПО «СПТК»;
- Подзаконные акты Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Подзаконные акты Министерства финансов Российской Федерации;
- Правила и нормы по охране труда; технике безопасности, противопожарной защите, производственной санитарки и личной гигиене в части, касающейся организации работы столовой и буфета.

2. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ И БУФЕТА

2.1. Основными задачами столовой и буфета, обеспечивающими их эффективный вклад в деятельность ГБОУПО «СПТК», являются:

- обеспечение студентов и сотрудников колледжа всеми необходимыми продуктами питания;
- организация работы буфета и столовой;
- организация прохождения учебной и производственной практики студентами колледжа.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ И БУФЕТА

3.1. Столовая и буфет организуется на основании приказа директора ГБОУПО «СПТК».

3.2. Столовая, буфет должны соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением на функционирование, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с действующим законодательством.

3.3. В колледже создается (приказом) бракеражная комиссия, в состав которой входят 5 человек. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

4. ПРАВА

4.1. Столовая и буфет для решения возложенных на них задач имеет право:

4.1.1. Запрашивать в установленном порядке от структурных подразделений колледжа информацию (материалы) по вопросам, входящим в компетенцию столовой.

4.1.2. Вносить предложения по вопросам, входящим в компетенцию столовой и буфета.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ И БУФЕТА

5.1. Своевременное и качественное выполнение поставленных целей и задач.

5.2. Качественное выполнение функциональных обязанностей.

6. ЛИЧНЫЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

6.1 Работники, принимаемые на работу в столовую и буфет, подвергаются медицинскому обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей коллоквиума согласно действующим документам.

6.2 При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания

6.3 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, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку;

-перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнo, дезинфицировать их;

-в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

-сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

6.4 Категорически запрещается:

-во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

-принимать пищу на рабочем месте; прием пищи и курение осуществляются в специально отведенных помещениях или местах.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУПО «СПТК».

7.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора колледжа.

Заместитель директора по УВР
Социальный педагог
Юрисконсульт



Е.А. Сидорова
С.Н. Щербанева
Ю.А. Рубан