

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ МАРШАЛА ИНЖЕНЕРНЫХ ВОЙСК А.В. ГЕЛОВАНИ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУПО «СевМК»

_____ Н.В. Баранов
«02» сентября 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ И БУФЕТЕ ГБОУПО «СевМК»

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от «26» августа 2024г.

г. Севастополь
2024 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Закон Российской Федерации «Об образовании»;
- Федеральный закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении);
- Устав ГБОУ ПО «СевМК»;
- 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 «СевМК», являются:

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

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ И БУФЕТА

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

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, желательно, 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

- 7.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУПО «СевМК».
- 7.3. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора колледжа.

Зам. по УВР Потапенко А.М.
Социальный педагог

А.М. Потапенко
С.Н. Щербанева