

АНПОО «Колледж Воронежского института высоких технологий»



УТВЕРЖДАЮ
Директор АНПОО «Колледж ВИВТ»

И.Я. Львович

07.11.2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СТОЛОВОЙ**

г. Воронеж

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Столовая на основании договора с Колледжем обеспечивает питанием обучающихся и работников АНПО «Колледж ВИВТ» (далее - Колледж).

1.2. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы Колледжа.

2. ОБЯЗАННОСТИ СТОЛОВОЙ

2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников Колледжа в течение учебного года в соответствии с СанПиН. Обеспечение питанием производится на платной основе .

2.2. Организовать по возможности льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством).

2.3. Разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи.

2.4. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.

2.5. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.

2.6. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.7. Работники столовой обязаны проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр медицинского работника.

2.8. В целях популяризации питания организовывать выставки-продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей, преподавателей и работников Колледжа.

2.9. Совместно с Колледжем вести учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на льготное питание учащихся.

2.10. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при ректоре, заседаниях Педагогического совета, на которых рассматриваются вопросы организации питания.

3. ОБЯЗАННОСТИ КОЛЛЕДЖА

3.1. Соблюдать правила пользования столовой.

3.2. Бережно относиться к имуществу столовой.

3.3. Воспитывать у обучающихся культуру поведения в столовой.

3.4. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованием охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.

3.5. Осуществлять медицинский контроль:

а) за организацией питания;

б) качеством питания;

в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.

3.8. Вести учет и контроль за исполнением по назначению выделенных денежных средств на льготное питание учащихся; назначить ответственных за эту работу лиц.

3.9. Организовывать встречи родителей, преподавателей с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.

3.10. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала столовой.

4. СРЕДСТВА И МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

6.1. Столовая расположена на 1 этаже в здании Института (г. Воронеж, ул. Ленина, д. 73 а) в помещении № 109.

Имеет помещения:

- горячий цех

- овощной цех

- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.