

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Астраханский государственный технический университет» (ФГБОУ ВПО «АГТУ»)  
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования «Астраханский государственный технический университет»

( ):  
DN: E=uc\_fk@roskazna.ru, S=77 , INNLE=7710568760, OGRN=  
1047797019830, L= . , = RU, CN=  
:11:17:13

**ПРИНЯТО**  
Советом ОСП «ВКМРПК»  
ФГБОУ ВО «АГТУ»  
(протокол № 5 от 21.10.2020)

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом ОСП «ВКМРПК»  
ФГБОУ ВО «АГТУ»  
21. 10. 2020 г. №290-п

## **Положение о столовой**

### **I. Общие положения**

1. Положение о столовой и питании для обучающихся регламентирует основную деятельность столовой ОСП ВКМРПК ФГБОУ ВО АГТУ (далее - колледж). Положение утверждается директором.
2. В своей деятельности столовая руководствуется законодательно-нормативными актами.
3. Столовая является структурным подразделением колледжа, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях обеспечения организованным питанием обучающихся колледжа.
4. Руководство столовой осуществляется заведующей столовой, которая назначается и освобождается от должности директором.
5. Заведующая столовой подчиняется заместителю директора по морскому образованию.
6. Заведующая столовой осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.
7. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению заведующей столовой директором.
8. В подчинении у заведующей столовой находятся все работники столовой.

9. Заведующая столовой имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
- по согласованию с директором колледжа и отделом питания управления образования и науки области приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;
- снять с реализации некачественную продукцию с направлением ее на переработку или с требованием возмещения стоимости продукции с работника, допустившего брак, при невозможности ее переработки;
- рекомендовать директору колледжа применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ и ТБ.

10. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства и квалификационного разряда по оплате труда;
- требовать от заведующей столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации;
- отказаться от возмещения стоимости некачественной продукции, если ее брак допущен не по вине работника, а в силу производственных обстоятельств (некачественное сырье, неисправное оборудование и т. д.)

11. Колледж обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства колледжа, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

12. Качественная и безопасная реализация пищевых продуктов и полуфабрикатов зависит от обеспеченности предприятия общественного питания от санитарно-технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой.

13. Исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении).

14. Обеспеченности столовой в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами.

Исполнителем является заместитель директора по организационным вопросам - постоянно.

15. Контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников. Исполнитель заместитель директора по организационным вопросам - постоянно.

16. Контроль за организацией медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой. Исполнитель – заведующая столовой постоянно.

17. Качество и безопасность поступающих и реализуемых продуктов, документальной (проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции: визуальный, органолептический). Исполнитель – заведующая столовой постоянно.

18. Общий контроль, руководство и обеспечение своевременным и качественным питанием обучающихся колледжа осуществляет заместитель директора по морскому образованию.

19. Столовая расположена в подразделении морских и береговых специальностей.

20. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которые являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, следует разрабатывать рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню. Для обеспечения здорового питания всех обучающихся необходимо составление примерного меню.

## **II. Организация работы столовой**

32. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.

32. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.

23. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10-12 дней.

24. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

25. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

26. Столовая для обучающихся колледжа должна 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.

27. При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

28. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

29. В колледже создается (приказом) бракеражная комиссия. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

### **III. Организация обслуживания учащихся**

30. Обучающиеся питаются 3 раза в день в соответствии с правилами посещения столовой (Приложение №1).

31. Контроль за питанием обучающихся осуществляет дежурный преподаватель в соответствии со своими обязанностями (Приложение №2).

32. Столовая обязана заполнять калькуляцию по подготовке блюд для обучающихся и вместе с меню представлять ее на день раньше директору техникума для утверждения.

### **IV. Личный санитарно-гигиенический режим**

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

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

35. 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, желательнее, 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.

36. 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.

37. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации, микроклимат производственных помещений, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, освещение, шум и вибрация, благоустройство и содержание помещений, технологическое оборудование, инвентарь, посуда и упаковки, транспортировка, приемка и сохранность продуктов питания, переработка сырья и изготовление пищи, продажа блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания.

## V. Ответственность

38. Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующая столовой материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией на Работника.

**Заместитель директора  
По морскому образованию**

**Е.В. Мартемьянова**

**СОГЛАСОВАНО:**

**Начальник юридического отдела**

**В.В. Татаурова**

Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»

Утверждаю  
Зам. директора по МО  
Е.В. Мартемьянова

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 года

## ПРАВИЛА ПОСЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ ДЛЯ КУРСАНТОВ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МОРСКИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

### 1. Питание курсантов осуществляется по расписанию:

#### в учебные дни

	завтрак	08.20 - 08.40;
1 смена	обед	12.25 - 12.50;
2 смена	обед	14.40 - 14.55;
	ужин	18.00 – 18.20;

#### в субботу

	завтрак	08.20 - 08.40;
	обед	12.25 - 12.50;
	ужин	18.00 – 18.20;

#### в выходные и праздничные дни

	завтрак	09.00 – 09.20;
	обед	13.00 – 13.20;
	ужин	- 18.00 – 18.20.

2. В столовую допускаются курсанты только в форменной одежде и при наличии курсантского билета.
3. Порядок входа в столовую устанавливается дежурным преподавателем, сначала входят младшие курсы, затем старшие.
4. После еды курсанты должны убрать за собой использованную посуду.
5. Дежурство курсантов по столовой осуществляется в соответствии с графиком.
6. Запрещается посещение курсантами преподавательского буфета.

Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Астраханский государственный технический университет»

Утверждаю  
Зам. директора по МО  
Е.В. Мартемьянова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

**ОБЯЗАННОСТИ  
ДЕЖУРНОГО ПРЕПОДАВАТЕЛЯ В СТОЛОВОЙ  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МОРСКИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ**

1. Дежурный преподаватель должен прибыть в столовую за 10-15 минут до начала приема пищи и находиться там до конца питания курсантов.
2. Дежурный преподаватель проверяет качество пищи и соответствие приготовленных блюд меню, а также санитарное состояние помещений столовой и кухонного инвентаря, о чем делает соответствующую запись в журнале дежурств.
3. Дежурный преподаватель контролирует соблюдение курсантами правил посещения столовой и выполнение дежурства по столовой.