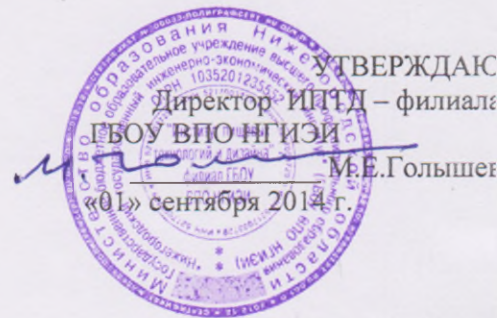


«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»



**ПОЛОЖЕНИЕ
«О СТОЛОВЫХ И БУФЕТЕ»**

«Института пищевых технологий и дизайна» - филиала
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Нижегородский государственный
инженерно-экономический институт»

Принято Советом филиала ИПТД
«29» августа 2014 г. Протокол № 7

г.Нижний Новгород
2014 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение «О столовой и буфете» «Института пищевых технологий и дизайна» - филиала Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» (ИПТД – филиал ГБОУ ВПО НГИЭИ) определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой «Института пищевых технологий» - филиала Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» (далее - Столовая).

1.2. Столовая является структурным подразделением ИПТД. Столовая факультета технологии и дизайна расположена по адресу: г. Нижний Новгород, Приокский район ул. Щербинки 1, д.21. Столовая ИПТД расположена по адресу: г. Нижний Новгород, Автозаводский район, ул. Спутника, д.24а. Столовая ИПТД в своем ведении имеет буфет. В штат буфета входит буфетчица, которая непосредственно подчиняется заведующему столовой.

1.3. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.4. Правовой базой деятельности столовой являются следующие нормативно-правовые акты:

- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ «С бухгалтерском учете»;
- Устав ГБОУ ВПО НГИЭИ;
- Положение о филиале;
- 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 санитарии и личной гигиене в части касающейся организации работы столовой и буфета.
- Методические материалы по организации общественного питания приказы и распоряжения ректора ГБОУ ВПО НГИЭИ и директора филиала предписания контролирующих органов и настоящее Положение.

1.5. Столовые оснащаются необходимым для ее деятельности оборудованием инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.

1.6. Деятельность столовых осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной

ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей.

1.7. Руководство столовыми осуществляет заведующий.

1.8. Работники столовых назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора филиала в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.9. Столовые работают по перспективному – дневному меню согласованному и утвержденному директором ИПТД.

2. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ СТОЛОВЫХ

2.1. Основными функциями столовых являются:

- обеспечение организованным горячим питанием обучающихся, профессорско-преподавательского состава и других работников филиала;
- обеспечение качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей;
- своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного процесса;
- ведение учета и своевременное представление отчетности с производственно - хозяйственной деятельности столовых.
- проведение мероприятий по улучшению качества и ассортимента выпускаемых столовой блюд, изделий, напитков;
- контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений;
- организация работы буфета при столовой.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВЫХ

3.1. Столовые 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.

3.2. Столовые возглавляет заведующий, который подчиняется директору филиала.

3.2.1. Заведующий столовыми:

- руководит всей деятельностью столовых и буфета, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;
- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения обязательные к исполнению всеми работниками столовой;

- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между работниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору филиала об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;
- вносит администрация филиала предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовые задач и функций;
- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;
- участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит администрации филиала предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовых, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;
- совершенствует систему трудовой мотивации работников столовых;
- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом;
- систематически проверяет соблюдение технологии приготовления блюд;
- осуществляет контроль за качеством сырья, соблюдением норм закладки и выхода готовой продукции.

3.3. Заведующий столовых или лицо, исполняющее его обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

3.4. Штат работников определяет заведующий столовыми по согласованию с директором филиала. Штат столовых состоит из:

- заведующего производством, осуществляющего руководство и контроль за производственно-хозяйственным процессом столовой;
- поваров, осуществляющих приготовление блюд и кулинарных изделий согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- кухонных рабочих, осуществляющего проведение простых механических операций, направленных на обеспечение работы столовой;
- буфетчица, непосредственно осуществляет функцию буфета.

3.5. Столовые должны быть обеспечены необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

3.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовых. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовыми, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовых в целом.

4. СРЕДСТВА И МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

4.1. Столовые филиала расположены в учебных корпусах и имеют помещения:

- помещения, необходимые для приготовления и реализации горячей пищи;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечные для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

4.2. Источниками финансирования являются материальные и финансовые средства филиала, полученные из внебюджетных источников.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СТОЛОВЫМ И ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

5.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

5.1.1. «Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10);

5.1.2. «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08);

5.2. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.

5.3 Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

5.4. Работники столовой должны проходить медосмотр (один раз в полугодие).

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Работники столовых несут ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовых, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовых;
- соблюдение Правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативными правовыми документами;
- готовность столовых к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

7. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ НАСТОЯЩЕГО ПОЛОЖЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ В НЕГО ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором филиала, после рассмотрения на Совете филиал.

7.2. Изменения и дополнения к настоящему Положению вносятся, как правило, в начале учебного года и утверждаются директором филиала, после рекомендации Совета филиала.



Утверждаю
Директор ИПТД – филиала
ГБОУ ВО НГИЭУ
М.Е.Гольшев
«10» февраля 2015 г.

Лист регистрации изменений
в Положение о столовой и буфете ИПТД - филиале ГБОУ ВПО НГИЭИ

№ изменения	№№ листов (страниц)				Всего листов (страниц) в документе	Описание изменений	Дата
	измененных	замененных	новых	аннулированных			
1		1	1		6	На основании записи, внесенной в ЕГРЮЛ о переименовании Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»(лист записи в ЕГРЮЛ о государственной регистрации изменений, вносимых в учредительные документы, выданный Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 10 по Нижегородской области 10 февраля 2015 г.); Приказа Министерства образования Нижегородской области от 29.12.2014 года № 2957 «О переименовании и утверждении Устава Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» переименовано «ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» в «ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».	10.02.15

Начальник кадрового-правового отдела

С.А.Малахова

Исполнитель:

Юрисконсульт

М.И.Ременина