

Кировское областное государственное
профессиональное образовательное бюджетное учреждение
«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено
Советом колледжа
Протокол
«21» февраля 2019 г.
№41



Утверждаю
Директор КОГПОБУ «ОВСХК»
С.В. Ситников
«21» февраля 2019 г.

Положение
о столовой Кировского областного государственного профессионального
образовательного бюджетного учреждения
«Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Орлов 2019 г.

1. Общие положения.

- 1.1. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом ФГОУ СПО «ОВСХК» и настоящим положением.
- 1.2. Столовая является структурным подразделением колледжа, предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников колледжа.
- 1.3. Столовая осуществляет свою работу на основании договорных отношений между колледжем.

2. Столовая обязана:

- 2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников колледжа в течении учебного года в соответствии с СанПин.
- 2.2. Организовать 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. Обеспечивать высокую культуру обслуживания.
- 2.5. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания в чистоте.
- 2.6. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащим растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.7. Работники столово обязаны проходить медицинский осмотр.
- 2.8. В целях популяризации питания организовать выставки – продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, педагогов и работников колледжа.
- 2.9. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре на которых рассматриваются вопросы организации питания.

3. Колледж обязан:

- 3.1. Соблюдать правила пользования столовой.
- 3.2. Бережно относиться к имуществу столовой.
- 3.3. Воспитывать у студентов культуру поведения в столовой.
- 3.4. Своевременно ремонтировать оборудование в столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.
- 3.5. Осуществлять медицинский контроль:
 - за организацией питания;
 - за качеством питания;
 - соблюдением санитарно-гигиенического и противозидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.
- 3.6. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала столовой.

4. Взаимодействие. Контроль.

- 4.1. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля.
- 4.2. Контроль за подлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции.