

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Угличского индустриально-  
педагогического колледжа  
Л.М.Курилова  
« 23 » 09 20 10 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о столовой ГОУ СПО ЯО  
Угличский индустриально-педагогический колледж



**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Столовая является обособленным структурным подразделением колледжа и подчиняется директору колледжа.

1.2. Структура и штат столовой утверждается директором колледжа с учетом объемов выполненной работы и особенностью работы предприятий общественного питания.

1.3. Столовая может иметь в своей структуре раздаточные точки в образовательных учреждениях Угличского муниципального округа и иные подразделения, организующие и обеспечивающие процесс общественного питания в соответствии с задачами колледжа.

1.4. Заведующий производством столовой назначается на должность и освобождается от должности приказом директора.

1.5. Столовая в своей деятельности руководствуется действующим законодательством, другими нормативными правовыми актами, регламентирующими работу предприятий общественного питания, а также приказами, распоряжениями, указаниями директора по основной деятельности и личному составу, настоящим Положением.

1.6. Столовая предназначена для обеспечения горячими обедами студентов, педагогических работников и сотрудников колледжа.

1.7. Расходы на содержание работников столовой, приобретение продуктов и другие нужды, связанные с ее основной деятельностью, покрываются за счет средств, поступающих от реализации продукции собственного производства и иных услуг, оказываемых предприятием общественного питания.

1.8. Расходы по оплате столовой коммунальных услуг, электроэнергии несет колледж.

**II. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

2.1. Основными задачами столовой являются:

- обеспечение качественным питанием студентов, педагогических работников и сотрудников колледжа;

- ведение бухгалтерского и складского учета, относящегося к деятельности столовой;

- строгое выполнение кассовой расчетной дисциплины по приему и своевременной сдаче наличных денег за питание в кассу колледжа;

- организация налогового учета доходов, расходов и своевременное представление налоговой отчетности.

### **III. ФУНКЦИИ**

3.1. Организация и обеспечение горячими обедами студентов, педагогических работников и сотрудников колледжа.

3.2. Соблюдение установленных правил приемки поступающего для общественного питания сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов и продукции собственного приготовления.

3.3. Содержание помещения, технологического оборудования в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, несение полной ответственности за соблюдение указанных правил и требований перед соответствующими органами Государственного надзора.

3.4. Выполнение санитарно-гигиенических условий. Проведение своевременной дезинфекции, дезинсекции и дератизации столовой.

3.5. Своевременное, полное и правильное отражение по учету поступающего сырья для общественного питания и его списание.

3.6. Разработка разнообразного по дням недели меню и ассортимент продукции.

3.7. Обоснование и представление на утверждение директору наценки на реализуемую продукцию.

3.8. Составление и представление в бухгалтерию колледжа установленной отчетности.

3.9. Проведение инструктажа по технике безопасности.

3.10. Выполнение требований пожарной безопасности.

### **IV. ПРАВА**

4.1. Вносить предложения по улучшению организации и качества питания студентов, педагогических работников и сотрудников колледжа.

4.2. Производить закупку продуктов у поставщиков.

4.3. Самостоятельно определять меню обедов.

4.4. Осуществлять связь с организациями и государственными органами по вопросам, входящим в компетенцию столовой.

### **V. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

5.1. Ответственность за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на столовую задач несет заведующий производством.

5.2. Степень ответственности других работников устанавливается должностными инструкциями.

5.3. Работники столовой несут дисциплинарную, административную и материальную ответственность:

- за качество приготовления пищи;
- за сохранность продуктов и имущества;
- за соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- за достоверность учета и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических условий;
- за выполнение правил внутреннего распорядка.