

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ  
«Ленинск-Кузнецкое УОР»  
Н.В. Сизикова

Приказ от 09.02.2016 № 49



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ (ПИЩЕБЛОКЕ)  
ГПОУ «ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКОЕ УОР»**

Ленинск-Кузнецкий  
2016г.

## **1. Общие положения**

1.1. Столовая (пищеблок) является одним из структурных подразделений ГПОУ «Ленинск-Кузнецкое училище олимпийского резерва» (далее УОР), обеспечивающим организацию качественного питания обучающихся.

1.2. Работники столовой (пищеблока) в своей деятельности руководствуются: сборником технологических нормативов МПРФ, разработанными и утвержденными технологическими картами, санитарными нормами и правилами, инструкциями по технике безопасности, постановлениями, приказами и иными нормативно-правовыми актами органов управления, уставом УОР и данным Положением.

## **2. Функции**

2.1. Обеспечение качественным, полноценным питанием в соответствии с правилами и нормами в целях сохранения здоровья и поддержания спортивной работоспособности обучающихся. УОР.

## **3. Основные задачи и обязанности**

3.1. Соблюдение технологии приготовления пищи и норм закладки продуктов.

3.2. Соблюдение условий реализации готовой пищи.

3.3. Обеспечение выполнения натуральных норм по основным продуктам.

3.4. Соблюдение санитарно-эпидемического режима столовой (пищеблока).

3.5. Соблюдение правил личной гигиены.

3.6. Соблюдение условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

3.7. Обеспечение сохранности материальных ценностей.

#### **4. Структура и штаты. Материально-техническое обеспечение**

4.1. Штат и структура столовой (пищеблока) определяется в соответствии с утвержденным начальником департамента штатным расписанием.

4.2. Возглавляет столовую (пищеблок) заведующий производством (шеф-повар), который подчиняется непосредственно директору УОР.

4.3. Руководство УОР обеспечивает гарантированное комплектование столовой (пищеблока), необходимыми служебными и производственными помещениями в соответствии с действующими нормами.

4.4. Заведующий производством (шеф-повар) предоставляет информацию о своей деятельности в установленном порядке.

4.5. Штат столовой (пищеблока):

- заведующий производством (шеф-повар) - 1 чел.;
- повар - 2 чел.;
- мойщик посуды - 3 чел.;

4.6. Расходы на содержание столовой (пищеблока) предусматриваются в общей смете расходов УОР.

4.7. Оплата труда работникам столовой (пищеблока) производится в соответствии с действующим законодательством.

4.8. За активную работу работники столовой (пищеблока) могут быть представлены к наградам в установленном порядке.

4.9. Режим работы столовой (пищеблока) утверждается директором УОР по согласованию с заведующий производством (шеф-поваром).

4.10. Работа и организация обслуживания участников образовательного процесса УОР производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

4.11. Общее руководство столовой (пищеблоком) осуществляет директор УОР и по своим направлениям деятельности - врач, главный

бухгалтер, начальник хозяйственного отдела.

4.12. Заведующий производством (шеф-повар) назначается и освобождается от должности приказом директора УОР.

## **5. Права и обязанности**

*Работники столовой (пищеблока) имеют право:*

- на оборудование рабочих мест по установленным нормам и содержание их в порядке;
- на заключение, расторжение трудового договора в порядке и на условиях, которые установлены ТК РФ;
- на повышение своей квалификации;
- на защиту своей профессиональной чести и достоинства.

*Работники столовой (пищеблока) обязаны:*

- добросовестно выполнять свои трудовые обязанности, возложенные на него трудовым договором;
- соблюдать требования Устава УОР, коллективного договора, правил внутреннего трудового распорядка, добросовестно относиться к исполнению своих должностных обязанностей;
- соблюдать трудовую дисциплину;
- соблюдать требования ОТ и ТБ;
- соблюдать график прохождения медицинского осмотра;
- бережно относиться к имуществу столовой (пищеблока) и УОР.

## **6. Ответственность**

6.1. Проверка деятельности столовой (пищеблока) проводится в соответствии с планом внутришкольного контроля, в иных случаях - по согласованию с директором УОР, при необходимости с привлечением специалистов Роспотребнадзора в качестве экспертов.

6.2. Работники столовой (пищеблока) ответственны за сохранность базы и несут в установленном порядке ответственность за невыполнение функций, отнесенных к их компетенции.

6.3. Всю полноту ответственности по организации питания, качество приготовления пищи и своевременность выполнения задач, возложенных настоящим положением, несет заведующая производством (шеф-повар).

6.4. Степень ответственности работников столовой (пищеблока) устанавливается должностными инструкциями, утвержденными директором УОР.

6.5. Трудовые отношения работников столовой (пищеблока) регулируются законодательством Российской Федерации о труде.