

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Минусинский педагогический колледж имени А.С.Пушкина»**

ПРИНЯТО

Советом колледжа

Протокол № 1

от «08» 02 2017г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о столовой краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Минусинский педагогический колледж имени А.С. Пушкина»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Минусинский педагогический колледж имени А.С. Пушкина» (далее – Положение) разработано в соответствии с Уставом краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Минусинский педагогический колледж имени А.С. Пушкина» (далее – Колледж), с действующими государственными стандартами, требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», на основании Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (от 02.01.2000 № 29-ФЗ), Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» (от 07.02.1992 № 2300-1), Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 10.05.2007);-предоставление полноценного, качественного, рационального и сбалансированного питания, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов, соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Настоящее Положение также регулирует отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг - Столовой колледжа. Под потребителем понимается гражданин, имеющий намерение заказать или заказывающий, использующий услуги столовой исключительно для личных, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности целей. Под исполнителем понимается столовая колледжа (далее - столовая), оказывающая потребителю услуги общественного питания по возмездному договору.

1.2. Столовая является структурным подразделением колледжа, входит в его состав, не обладает правом юридического лица, финансируется из фонда внебюджетных средств. Расходы учитываются в общих счетах бухгалтерского учета. Ведение всех форм отчетности по столовой, установленных законом, осуществляет колледж, исходя из результатов хозяйственной деятельности.

1.3. Колледж предоставляет производственные, бытовые, и другие помещения, которые должны соответствовать санитарно - техническим нормам, и осуществляет их охрану. Оплата за коммунальные услуги (отопление, горячая вода и холодная вода, канализация, электроэнергия), транспортные расходы, обслуживание и приобретение оборудования, малоценного инвентаря и

материалов производится колледжем за счет внебюджетных средств. Уплата налогов, обслуживание кассовых аппаратов, санитарное обслуживание труда работников осуществляется за счет средств колледжа.

1.4. Режим работы столовой устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка для работников колледжа и расписанием занятий обучающихся.

1.5. В столовой устанавливаются правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение курения, нахождения в верхней одежде и другие).

1.6. Столовая оказывает услуги общественного питания (далее именуются - услуги) и занимается организацией питания обучающихся, сотрудников и преподавательского состава колледжа, филиалов, при проведении конференций, семинаров и реализации краевых программ.

1.7. Столовая соблюдает установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах (далее именуются - нормативные документы) обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

1.8. Столовая имеет ассортиментный перечень производимой продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

1.9. Столовая имеет книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

2. Предмет деятельности

2.1. Столовая осуществляет свою производственно - хозяйственную деятельность в интересах учебного заведения и призвана организовать питание обучающихся, педагогического и административно- хозяйственного персонала.

3. Обязанности столовой

3.1. Столовая доводит до сведения потребителей режим работы, размещая указанную информацию на вывеске.

3.2. Столовая обязана в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация должна содержать:

- цены и условия оплаты услуг;
- наименование предлагаемых блюд;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, емкости предлагаемого напитка;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;
- сведения о сертификации услуг.

3.3. Информация о продукции доводится до сведения потребителей посредством меню.

3.4. Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню. Меню должно быть составлено с учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, питание не должно содержать: ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов питания санитарными правилами и нормативами СанПиН;

3.5. Столовая обязана обеспечить:

- осуществление производственного контроля в соответствии с санитарными правилами, в том числе путем проведения ежедневного бракеража пищи членами бракеражной комиссии;
- соблюдение чистоты и санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- оказание услуг собственными силами, строгое соблюдение работниками столовых правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной

обработке пищевых продуктов, удовлетворяющих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, сопровождаемым документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции (СанПиН 2.4.5.2409-08);

- своевременное прохождением работниками столовой обязательных медицинских осмотров и санитарных минимумов;
- сохранность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных колледжем;
- содержание в надлежащем порядке обеденного зала Заказчика в соответствии с требованиями СанПин (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

4. Правовое положение имущества и средств

Имущество и средства, оборудование и инвентарь, находящиеся в ведении столовой, являются собственностью колледжа. Материально-ответственным лицом является шеф-повар столовой.

5. Управление столовой

5.1 Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой осуществляет шеф-повар столовой, который назначается и освобождается приказом директора колледжа и действует в пределах компетенции и полномочий, предоставленных настоящим Положением и Уставом Учреждения.

Шеф-повар столовой находится в оперативном подчинении заместителю директора по хозяйственной части.

5.2. Шеф-повару предоставляются следующие права:

- распоряжаться имуществом столовой;
- на основании доверенности, выданной колледжем, получать от предприятий и организаций, у предпринимателей товары и продукты для приготовления пищи; выступать в качестве ответчика перед инспектирующими органами по вопросам, касающимся деятельности столовой.

5.3. Шеф-повар столовой обеспечивает:

- соблюдение санитарно - гигиенических условий труда, техники безопасности и Правил пожарной безопасности;
- своевременный заказ продуктов, необходимых для организации питания;
- соблюдение правил внутреннего распорядка;
- своевременное прохождением работниками столовой медицинского осмотра;
- контроль правильного хранения, экономного и рационального использования продовольственных товаров и других видов сырья и материалов;
- сохранность товаров и материальных ценностей, принимает меры по взысканию материального ущерба, причиненного столовой действиями виновных лиц;
- своевременную сдачу выручки в кассу колледжа и несет полную ответственность за состояние финансовой дисциплины в столовой.

5.4. Оплата труда работникам столовой производится согласно штатному расписанию работников столовой, утвержденному директором колледжа.

5.5. Бухгалтерский учет по столовой ведет бухгалтерия колледжа. Главный бухгалтер организует бухгалтерский учет и определяет ответственное за его ведение лицо- бухгалтера.

5.6. Наценка на продукцию столовой устанавливается приказом директора колледжа.

5.7. Комиссия не реже одного раза в квартал, организует проведение внезапных проверок и снятие остатков товарно-материальных ценностей.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Столовая обязана оказать услугу любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу на условиях, согласованных сторонами.

Условия оказания услуги, в том числе ее цена, устанавливаются одинаковыми для всех потребителей.

6.2. Столовая обязана оказать услуги, качество которых соответствует обязательным требованиям нормативных документов и условиям заказа.

6.3. Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги в сроки и в порядке, которые согласованы с исполнителем.

6.4. Столовая при расчетах за оказываемые услуги обязана выдать потребителю документ, подтверждающий их оплату (кассовый чек, счет или другие виды).

6.5. Столовая обязана предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.

6.6. Столовая обязана проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов.

6.7. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

6.8. Потребитель при обнаружении недостатков оказанной услуги вправе по своему выбору потребовать:

- безвозмездного устранения недостатков оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

- соответствующего уменьшения цены оказанной услуги, включая продукцию общественного питания;

- безвозмездного повторного изготовления продукции общественного питания надлежащего качества.

Потребитель вправе расторгнуть договор об оказании услуги и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный указанным договором срок недостатки оказанной услуги не устранены исполнителем. Потребитель также вправе расторгнуть договор об оказании услуги, если им обнаружены существенные недостатки оказанной услуги или иные существенные отступления от условий договора.

Потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с недостатками оказанной услуги.

6.9. Потребитель вправе в любое время отказаться от заказанной им услуги при условии оплаты исполнителю фактически понесенных расходов.

6.10. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по оказанию услуг столовая несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законодательством о защите прав потребителей.

6.11. Контроль соблюдения настоящего Положения осуществляет колледж.

7. Реорганизация и прекращение деятельности столовой.

Реорганизация и ликвидация столовой производится по решению директора колледжа, по согласованию с Советом колледжа, в порядке, установленном нормами действующего законодательства.