

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома



А.А.Осипова

5 ноября 2014г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ «Плесский  
колледж бизнеса и туризма»



А.И.Борисов

5 ноября 2014г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о буфете

ОГБПОУ «Плесский колледж бизнеса и  
туризма»

с.Северцево  
2014

## **I. Общие положения**

- 1.1. Буфет является структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Плесский колледж бизнеса и туризма» (далее-Учреждение).
- 1.2. Буфет создается с целью организации питания студентов педагогов и сотрудников на разогреве пищи с доставкой.
- 1.3. Положение о буфете в Учреждении разработано на основе следующих нормативных документов .
  - закона Российской Федерации № 273-ФЗ от 21 декабря 2012 г. «Об образовании»;
  - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30 марта 1999 г.;
  - закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 09 ноября 2012 г. № 01/12662 – 12-231 (с изменениями);
  - СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных Учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 1.4. Управление структурным подразделением осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, настоящим положением и уставом Учреждения.
- 1.5. Непосредственное управление структурным подразделением осуществляет ответственный по работе буфета, назначаемый на должность директором Учреждения.
- 1.6. Структурное подразделение не является юридическим лицом, наделяется имуществом, закрепленным за колледжем, и находится в здании колледжа.
- 1.7. Буфет осуществляет работу в соответствии с графиком работы Учреждения.

## **II. Задачи буфета**

- 2.1. Максимальный охват горячим питанием студентов, педагогов и сотрудников.
- 2.2. Обеспечение полноценным сбалансированным питанием студентов, педагогов и сотрудников в течении учебного года в соответствии СанПин.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 2.4. Предупреждение (профилактика) среди студентов, педагогов и сотрудников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

### **III. Организация работы буфета**

- 3.1. В колледже в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы условия для организации питания.
- 3.2. Разработан и утвержден порядок питания (режим работы буфета, продолжительность перемен для принятия пищи).
- 3.3. Ответственный обеспечивает соблюдение режима посещения буфета, общественный порядок.
- 3.4. Буфет осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения.
- 3.5. При проведении мероприятий, связанных с выходом или выездом студентов из колледжа, буфет осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором колледжа.
- 3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептуры и технологических режимов осуществляет медицинский работник и председатель студенческого профкома колледжа. Результаты проверки качества пищи ежедневно заносятся в «Бракеражный журнал».
- 3.7. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Учреждения.
- 3.8. Готовая продукция доставляется в плотно закрываемых термосах. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часов (включая время транспортировки (СП 2.4.5.2409-08)).
- 3.9. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню не допускается.
- 3.10. Ответственность за ассортимент продукции (заказ продукции) в буфете колледжа возлагаются на ответственное лицо.
- 3.11. Контроль за функционированием буфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель Учреждения.

### **IV. Права и обязанности работников буфета**

- 4.1. Обеспечивать высокую культуру обслуживания.
- 4.2. Разнообразить ежедневное меню.

- 4.3. Предоставлять ответственному за питание возможность для снятия пробы пищи.
- 4.4. Содержать посуду используемую в организации питания в чистоте
- 4.5. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с СанПин в определённое время.
- 4.6. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, на которых рассматриваются вопросы организации качества питания студентов колледжа.
- 4.7. На всех работников буфет распространяются трудовые и социальные гарантии, а также требования по охране труда и технике безопасности, установленные трудовым законодательством Российской Федерации.
- 4.8. Работники буфета обязаны проходить медицинский осмотр.

#### **V. Взаимодействие и контроль**

- 5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данное положение предусматривает взаимодействие с педагогическим советом колледжа, медицинским работником и фирмой, организовавшей питание.

#### **VI. Заключительное положение**

- 6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения.
- 6.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение производится приказом директора колледжа в порядке установленном для принятия положения.