

Министерство образования Рязанской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Клепиковский технологический  
техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КТТ»  
В.С. Бряков  
« 11 » марта 20 16 г.  
*рек. N 135.П 2016*

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о студенческой столовой  
ОГБПОУ «КТТ».

РАССМОТРЕНО  
на заседании Совета  
Учреждения  
Протокол № 9 от  
« 10 » 03 20 16 г.

г. Спас-Клепики 2016г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Столовая является структурным подразделением ОГБПОУ «КТТ» и предназначается для организации горячего питания студентов и работников Учреждения.
2. Столовая организует для студентов и работников Учреждения горячее питание обедом, за счет их средств.
3. Ответственность за организацию работы столовой и создание необходимых условий работы несет директор Учреждения.
4. Руководство деятельностью столовой возлагается на заведующую хозяйством.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Студенты питаются во время перерывов между учебными занятиями по графику, разработанному заместителем директора по ВР.
2. Организация и контроль ежедневного питания студентов осуществляется заместителем директора по воспитательной работе и дежурными преподавателями, мастерами производственного обучения.
3. Питание студентов осуществляется согласно меню и утвержденного директором Учреждения.
4. Дежурная группа под руководством дежурного преподавателя накрывает столы для приема пищи, следит за порядком и чистотой в зале, выносит мусор.
5. Столовая организует для студентов Учреждения, проживающих в общежитии, возможность завтрака и ужина за наличный расчет.

## **3. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

1. Столовая, в соответствии с Уставом Учреждения, имеет право заниматься предпринимательской и иной, приносящей доход деятельностью:
  - организация платных обедов, завтраков и ужинов;
  - изготовление и реализация полуфабрикатов, кондитерских изделий, выпечки;
  - организация и обслуживание торжеств, вечеров, без алкогольных напитков для физических и юридических лиц;
  - торговля покупными товарами.
2. Осуществление денежных расчетов должно выполняться с использованием контрольно-кассовой техники и ежедневной сдачей денежных средств в бухгалтерию Учреждения.
3. Реализация изготовленных блюд и товаров столовой Учреждения осуществляется с применением наценки, которая должна покрывать расходы на транспортировку, изготовление и реализацию продукции и товаров. Наценка установлена:
  - в размере 100% к фактической стоимости изготовленных блюд столовой;
  - в размере 30% на покупные товары.

#### **4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ**

##### 4.1. Работники столовой обязаны:

1. Представлять на утверждение еженедельное меню горячих обедов.
2. Обеспечивать качественное приготовление пищи в соответствии с действующими СН и П;
3. Соблюдать правила и требования по охране труда и производственной санитарии;
4. Обеспечивать учет, использование, хранение продуктов питания;
5. Своевременно подавать заявки, чтобы обеспечивать столовую, необходимыми для приготовления обедов продуктами питания;
6. Бережно относиться к имуществу столовой, следить за состоянием посуды и инвентаря;
7. Регулярно проходить медицинский осмотр;

##### 4.2. Работники столовой имеют право:

1. Вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению работы столовой;
2. Требовать от руководства Учреждения оказания содействия в выполнении своих обязанностей.

#### **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДСТВА УЧРЕЖДЕНИЯ**

##### 5.1. Руководство Учреждения имеет право:

1. Осуществлять проверку деятельности столовой по вопросам организации питания, качества приготовления пищи, хранения, учета и использования продукции, соблюдения требований СН и П.

##### 5.2. Руководство Учреждения обязано:

1. Обеспечивать технологический процесс приготовления пищи необходимым оборудованием, посудой, инструментами;
2. Выделять транспорт и денежные средства для приобретения продуктов питания, необходимых для приготовления обедов;
3. Представлять столовой ежедневную информацию о количестве питающихся студентов.

#### **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

1. Вся полнота ответственности за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую настоящим Положением задач и функции несет заведующая хозяйством.
2. Ответственность других работников столовой устанавливается должностными обязанностями.