

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

И.П.Инжеватов

2020 г.

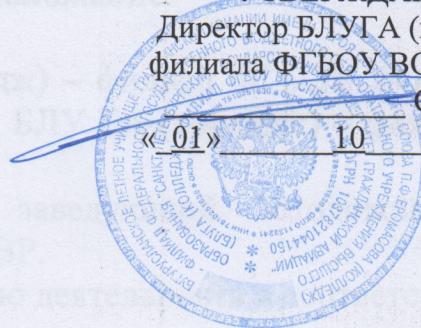


УТВЕРЖДАЮ

Директор БЛУ ГА (колледж) – филиала ФГБОУ ВО СПбГУ ГА

С.А. Степанов

2020 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о столовой

### БЛУ ГА (колледж) – филиал ФГБОУ ВО СПбГУ ГА

- 2.1. Обеспечить трехразовое калорийное питание курсантов согласно нормам.
- 2.2. Обеспечить бесперебойное поступление продуктов на склад столовой.
- 2.3. Обеспечить закупку на зиму овощей согласно количеству обучающихся курсантов.
- 2.4. Направить производственную деятельность столовой на качественную, своевременную и удобную организацию питания курсантского состава.
- 2.5. Соблюдать нормы законодательства о труде, правил внутреннего распорядка.
- 2.6. Соблюдать санитарно-гигиенические требования, технику безопасности и правила пожарной безопасности.

### 3. Функции.

- 2.7. Соблюдение технологии приготовления пищи и выхода готовой продукции.
- 2.8. Санитарное состояние столовой, посуды и соблюдение личной гигиены работников.
- 2.9. Соблюдение правил техники безопасности и противопожарной безопасности.
- 2.10. Качественное и своевременное обеспечение продуктами питания столовой.
- 2.11. Обеспечение работы технологического и холодильного оборудования.

г. Бугуруслан

## 1. Общее положение

1.1. Столовая БЛУ ГА (колледж) – филиал ФГБОУ ВО СПбГУ ГА является структурным подразделением БЛУ ГА (колледж) – филиал ФГБОУ ВО СПбГУ ГА.

1.2. Столовую возглавляет заведующий столовой, который непосредственно подчиняется ЗДФ по ВР.

1.3. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- федеральным законом;
- приказом и постановлениями министерства здравоохранения и социального развития РФ;
- требованиями и нормативами документов по организации питания;
- приказами и распоряжениями ректора СПбГУ ГА и директора филиала.

## 2. Основные задачи

2.1. Обеспечить трехразовое калорийное питание курсантов согласно нормам.

2.2. Обеспечить бесперебойное поступление продуктов на склад столовой.

2.3. Обеспечить закладку на зиму овощей согласно количеству питающихся курсантов.

2.4. Направить производственную деятельность столовой на качественную, своевременную и удобную организацию питания курсантского состава.

2.5. Соблюдать нормы законодательства о труде, правил внутреннего распорядка.

2.6. Соблюдать санитарно-гигиенические требования, технику безопасности и правила пожарной безопасности.

## 3. Функции.

2.7. Соблюдение технологии приготовления пищи и выхода готовой продукции.

2.8. Санитарное состояние столовой, посуды и соблюдение личной гигиены работников.

2.9. Соблюдение правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

2.10. Качественное и своевременное обеспечение продуктами питания столовой.

2.11. Обеспечение работы технологического и холодного оборудования.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БЛУГА (коллектив) —  
Филиал ФГБОУ ВО СПбГУ ГА  
А.С. Колобов  
10 2020 г.

### 3. Структура

4.1 Персонал столовой классифицируется на следующие категории:

РСС и рабочие, а именно

- заведующий (ая) столовой
- заведующий (ая) складом
- калькулятор
- повар
- кондитер
- сборщик посуды
- мойщик посуды
- уборщица производственных и служебных помещений
- грузчик

Заведующий столовой



А.С. Колобов