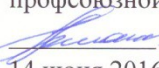


РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
 Р.А. Лисицин
14 июня 2016г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о структурном подразделении
«Буфет»

Принято на Педагогическом совете
Протокол №6 от 26 мая 2016г

Брянск

1. Общие положения

Настоящее положение устанавливает требования к структуре, целям, задачам, функциям, правам, обязанностям и ответственности буфета. Положение относится к числу организованных документов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «региональный железнодорожный техникум» (далее – Техникум) и является обязательным к применению в буфете и структурных подразделениях Техникума, взаимодействующих с ним.

1.1. Буфет является структурным подразделением Техникума.

1.2. Общее руководство буфетом осуществляет замдиректора по АХР, который назначается и освобождается от занимаемой должности приказом директора Техникума.

1.3. В своей деятельности буфет руководствуется:

- действующим законодательством РФ;
- документами Министерства образования и науки, Федерального агентства по образованию;
- Уставом техникума;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СП 2.2.2.1327-03 «гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
- ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые качества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 2.3.6.2202-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Изменения 2 к СП 2.3.6.1079-01 и СП 2.3.6.1254-03»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий»
- СанПиН 2.2.4.548-96 03 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- ГОСТ 50763-2007 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 28-1-95 «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- приказами директора, настоящим положением и другими нормативными документами.

1.4. Буфет занимается раздаточной деятельностью.

1.5. Работники буфета назначаются на должность и освобождаются от нее приказом директора Техникума по согласованию с заместителем директора по административно-хозяйственной работе.

1.6. Обязанности всех работников буфета и требования к ним определяются должностными обязанностями, разработанными на основе настоящего положения.

2. Цели и задачи

2.1. Основной целью буфета является осуществление единой политики в области питания участников образовательного процесса.

2.2. Задачи буфета:

- организация качественного питания обучающихся, сотрудников Техникума;
- обеспечение высокой эффективности и культуры обслуживания посетителей буфета;

3. Функции

3.1. Планирование, организация и контроль организации питания обучающихся и сотрудников Техникума:

3.1.1. Проверяет качество доставляемой готовой продукции, осуществляет реализацию блюд через раздачу.

3.1.2. Ведение учета и своевременное представление отчетности.

3.1.3. Несет ответственность за сроки реализации.

3.1.4. Оформляет необходимую документацию

3.2. Бухгалтерский учет операций по питанию:

3.2.1. Учет продуктов питания должен обеспечивать полную сохранность продуктов и тары во время их приема, хранения, отпуска.

3.2.2. Доставка продуктов питания в буфет осуществляется напрямую от поставщиков.

3.2.3. Работники бухгалтерии должны систематически проверять своевременность, полноту и правильность ведения всей необходимой документации.

3.2.4. Плата за питание обучающихся финансируется из областного бюджета.

3.2.5. В случае обслуживания в буфете сотрудников , плата за питание производится согласно заявления сотрудника через бухгалтерию по безналичному расчету (путем удержания из заработной платы).

3.3. Поддержание надлежащего санитарного состояния помещений и оборудования, обеспечение работников буфета спецодеждой и санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами, прохождение обязательных медицинских профилактических осмотров персоналом, поддержание освещения, отопления, водоснабжения, вентиляции в соответствии с действующими нормативами, соблюдение этических и санитарно-гигиенических норм поведения, утилизация отходов с соблюдением соответствующих норм.

4. Права

Сотрудники буфета имеют право:

- получать поступающие в Техникум документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- ежедневно проводить оценку качества готовой пищи до начала ее реализации;
- запрашивать и получать от директора Техникума и структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на них задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы буфета и Техникума в целом;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к своим компетенциям.

5. Ответственность

Работники буфета несут персональную ответственность:

- за выполнения возложенных на них функций и задач,
- рациональное использование материальных и финансовых ресурсов;

- организацию работы буфета, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности буфета;
- готовность буфета к работе в условиях ЧС.

6. Взаимодействие и организация работы

6.1. Буфет в своей деятельности взаимодействует со всеми структурными подразделениями, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

6.2. Деятельность отдела осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, персональной ответственности за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений руководителя отдела.

6.3. Реорганизация или ликвидация отдела осуществляется по решению директора, он утверждает изменения и дополнения к настоящему положению.

6.4. Положение вступает в силу со дня его утверждения.