



## **Общие положения**

- 1.1 Столовая колледжа является структурным подразделением.
- 1.2 Столовая, как структурное подразделение колледжа, находится на балансе колледжа и представлена в двух учебных корпусах: 1 учебный корпус по адресу ул. Горно-Алтайская, 17; 2 учебный корпус по адресу ул. 80-й Гвардейской дивизия, 39.
- 1.3 Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом колледжа и настоящим Положением.
- 1.4 Предметом деятельности столовой является производство и реализация продукции собственного производства и услуг питания - в основном для студентов и сотрудников КГБПОУ «АПЭК».
- 1.5 Столовая на базе учебного заведения является предприятием общественного питания смешанного типа: занимается перерабатывающей и торговой деятельностью.
- 1.6 На базе столовой функционирует буфет.

## **2 Основные задачи столовой**

- 2.1 Обеспечивает организацию питания студентов и сотрудников в корпусах колледжа (при ценах, не превышающих цены в других столовых).
- 2.2 Обеспечивает торговое обслуживание студентов и сотрудников полуфабрикатами, кулинарными и кондитерскими изделиями.
- 2.3 Обслуживает официальные мероприятия КГБПОУ «АПЭК».

## **3 Производственно-хозяйственная деятельность столовой**

- 3.1 Закуп необходимого сырья и товаров осуществляется колледжем за счет средств от приносящей доход деятельности.
- 3.2 Столовая проверяет качество сырья и готовой продукции. Результаты проверки качества заносятся в бракеражный журнал.
- 3.3 Специалисты Роспотребнадзора и санэпидемстанции 1-3 раза в квартал проводят выборочную проверку продукции и бракеражного журнала каждой столовой. Проверка продукции проводится за счет столовой (обычно 1-2 порции, при выявлении серьезных нарушений - до 10 порций).
- 3.4 Столовая организует питание студентов и сотрудников по общему меню.  
Режим работы согласует с администрацией и профкомами (студенческим и сотрудников) колледжа.
- 3.5 Столовая осуществляет торговлю кулинарными и мучными изделиями.
- 3.6 Столовая проводит выставки-продажи, обслуживание официальных мероприятий, организуемых колледжем.
- 3.7 Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Для этого столовая:
  - обеспечивает комплектацию необходимого оборудования;
  - обеспечивает выполнение требований санитарных норм и правил

хранения, переработки и реализации продуктов питания.

3.8 Финансовые средства столовой формируются за счет наценки, полученной от реализации продовольственных товаров и продукции собственного производства, дополнительных средств, выделяемых колледжем.

3.9 Столовая устанавливает наценки (торговые надбавки) в соответствии с приказом директора колледжа.

3.9 Затраты на заработную плату, налоги, основную часть текущих расходов, возмещаются из доходов, полученных от производственной и торговой деятельности.

#### **4 Управление и контроль за деятельностью столовой**

4.1 Руководство столовой осуществляет администратор столовой.

4.2 Учет хозяйственной деятельности столовой ведет бухгалтерия колледжа, которая ежемесячно представляет отчет главному бухгалтеру (не позднее 2 числа каждого месяца).

4.3 Контроль за деятельностью столовой осуществляется в следующем порядке:

- плановые ревизии или проверки проводятся бухгалтерией колледжа и инспекциями;
- качество продукции контролируется администрацией колледжа; правильность установленных наценок и уровень цен контролируется бухгалтерией.

#### **5 Труд и заработная плата**

5.1 Вопросы трудовой дисциплины закрепляются в Правилах внутреннего трудового распорядка КГБПОУ «АПЭК».

5.2 Каждый работник столовой имеет право на отпуск, социальные гарантии и другие права, предусмотренные действующим законодательством. Уставом и коллективным договором КГБПОУ «АПЭК».

5.3 Оплата труда сотрудников столовой производится в соответствии со штатным расписанием колледжа и трудовым договором.

5.4 Директор колледжа, на основании результатов проверки деятельности столовой, поощряет или привлекает к ответственности работников столовой.