

федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования «Рыбинский государственный
авиационный технический университет имени П.А. Соловьева»

(РГАТУ имени П. А. Соловьева)

АВИАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ

ОДОБРЕНО
Методическим советом
протокол № 2
от « 14 » 12.2016

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
К.Н. Попков
« 20 » декабря 16г



ПОЛОЖЕНИЕ
о пункте приема пищи

Рыбинск, 2017

1. Общие положения

1.1. Пункт приёма пищи на базе авиационного колледжа организован ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ"ВОЛЖСКИЙ" (Комбинат). Комбинат осуществляет заготовку и доставку продуктов питания, проверяет качество сырья и готовой продукции, обеспечивает качественное приготовление пищи.

1.2. Ответственность за обеспечение кадровыми работниками, столовыми принадлежностями, бесперебойную работу оборудования, доставку продукции, качество кулинарных изделий возлагается на директора комбината.

2. Основные задачи пункта приёма пищи

2.1. Обеспечивает:

- организацию питания студентов и работников в специализированном зале здания авиационного колледжа полноценным сбалансированным питанием в течение учебного года в соответствии с СанПиН;
- торговое обслуживание студентов и работников авиационного колледжа готовыми горячими блюдами, кулинарными и кондитерскими изделиями; • высокую культуру обслуживания;

2.2. Организует питание студентов и работников авиационного колледжа по общему меню.

2.3. Проводит влажную уборку кухни, обеденного зала, обработку инвентаря, оборудования, столовых принадлежностей надлежащими растворами в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

Организация питания

3.1. Режим работы пункта приёма пищи основывается на требованиях, закрепленных в Правилах внутреннего трудового распорядка колледжа, и утверждается директором колледжа. Для организованного приема пищи предусмотрена перемена продолжительностью 40 минут.

3.2. Студенты обязаны уважительно относиться к работникам столовой, придерживаться правил этикета, бережно относиться к оборудованию столовой; после употребления пищи убирать использованную посуду.

3.3. Контроль посещения столовой и учёт количества питающихся студентов возлагается на классных руководителей и дежурных.

3.4. Контроль порядка во время работы пункта приёма пищи осуществляют:

3.4.1. дежурный студент во время 2 и 3 пары учебных занятий;

3.4.2. во время обеденного перерыва - студенты дежурной группы (2 человека), классный руководитель и дежурный администратор. Дежурные по столовой студенты поддерживают порядок в столовой, обеспечивают своевременную уборку использованной посуды.

4. Взаимодействие и контроль

4.1. Контроль организации питания возлагается на администрацию колледжа в пределах компетенции. Администрация колледжа осуществляет мониторинг удовлетворенности студентов качеством горячего питания. Результаты мониторинга направляются директору комбината.

4.2. Контроль качества пищи осуществляется медицинским работником колледжа ежедневно; плановые комплексные проверки санитарного состояния проводятся медицинской службой ежемесячно с составлением акта, который предоставляется директору колледжа и направляется директору комбината.

4.3. Качество продукции, правильность установленных цен и их уровень может контролироваться общественной комиссией авиационного колледжа.

4.4. Вопросы организации питания студентов рассматриваются:

- еженедельно на заседании Учебной Дирекции;
- не реже 1 раза в год на родительских собраниях в группах.