

Утверждаю
Директор ГПОУ ЯО Рыбинский
лесотехнический колледж
В.Н.Шаров



Положение о столовой

Столовая – подразделение общественного питания состоит на балансе лесотехнического колледжа, финансируется частично за счет средств субсидий, выделяемых из бюджета. Возглавляет столовую заведующий согласно штатному расписанию. Основное направление столовой – производство и реализация продуктов питания, непосредственно произведенных в подразделении общественного питания.

Основные функции столовой:

- производство кулинарной продукции;
- реализация кулинарной продукции;
- организация ее потребления.

Столовая обслуживает определенный контингент потребителей общественного питания, производит и реализует свою продукцию по разнообразным меню по дням недели.

Организация труда в столовой представляет определенный порядок трудового процесса, образующий систему взаимодействия работников со средствами производства.

Работники столовой разделены на несколько групп: основные – повар, кондитер; вспомогательные - мойщица посуды, уборщик помещений, кухонный рабочий; служащие – заведующий, кассир.

Важным направлением организации труда является организация рабочих мест. Организация рабочих мест учитывает определенные особенности обработки продуктов: отдельные потоки обработки мяса, рыбы с набором отдельного инструмента, разделочных досок, тары. Организация рабочих мест предусматривает обработку продуктов в холодном и горячем отделениях, которые оснащены соответствующим оборудованием: холодильным, тепловым, механическим и немеханическим.

Немаловажным элементом организации труда столовой является обслуживание рабочих мест (обслуживание работника, средств труда, предметов труда). Обслуживание работников состоит из обеспечения нормальных санитарно-гигиенических условий на рабочем месте, проведения мероприятий по охране труда и технике безопасности, организации бытового и медицинского обслуживания.

В рамках организации обслуживания рабочего места необходимо поддержание в чистоте помещений и территории столовой.

Особое внимание уделяется приобретению и хранению продуктов. Условия и сроки хранения продуктов регламентируются санитарно-гигиеническими правилами, разработанными Министерством здравоохранения и социального развития РФ. Для каждого вида продуктов используется свой способ и условия хранения. К снабжению столовой продуктами предъявляются следующие требования

- обеспечение в достаточном количестве и надлежащем качестве;
- своевременность и ритмичность завоза;

- ассортимент продуктов, необходимый для приготовления блюд, указанных в меню.
Обслуживание клиентов (студентов) представляет собой комплекс форм и методов работы с посетителями с целью наиболее полного удовлетворения их потребностей в услугах общественного питания

Ознакомлено:

Зав. столовой

Светоченко Л. П.

Уборщица помещений Сер

Сидирякова Л. С.

Мойщица посуды

Л. П.

Милюткина Е. Т.

повар

Таня

Сасарова Т. В.

мушкетер

Жуков

Власкина А. А.