

Утверждаю:

И.о. ректора

В. Н. Шляхтов

« 03 » октября 2012 год



Положение о буфете

ФГБОУ ВПО «ВЛГАФК»

1. Общее положение

1.1. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом ФГБОУ ВПО «ВЛГАФК» и настоящим положением.

1.2. Буфет является структурным подразделением академии, предназначенным для организации питания студентов и сотрудников академии.

1.3. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с режимом работы академии.

2. Буфет обязан:

2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием студентов и сотрудников академии в течение учебного года в соответствии с СанПиН.

2.2. Разнообразить ежедневное меню.

2.3. Составление меню производится в соответствии со Сборником Рецептур 2005 года, согласованном с филиалом ФГУЗ «ЦГЭ в Псковской области в г. Великие Луки, Великолукском, Новоскокольническом, Локнянском, Куньинском районах».

2.4. Перечень блюд, которые отсутствуют в Сборнике Рецептур 2005 года утверждается приказом ректора академии с вложением технологической обработки и внесением в калькуляционную карту.

2.5. Обеспечить высокую культуру обслуживания в буфете.

2.6. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.

2.7. Предоставлять ответственному за питание (работникам медчасти) возможность для снятия пробы пищи.

2.8. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2.9. Работники буфета обязаны проходить медицинский осмотр.

2.10. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при ректоре, на которых рассматриваются вопросы качества питания.

3. Академия обязана:

3.1. Соблюдать правила пользования буфетом.

3.2. Бережно относиться к имуществу буфета.

3.3. Своевременно ремонтировать оборудование буфета, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ. Регулярно проводить косметический и капитальный ремонт буфета.

3.4. Осуществлять контроль за:

- организацией питания;

- качеством питания;

- соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к буфету.