

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дагестанский государственный университет»  
Филиал в г.Хасавюрте

Приказ № 670-а

от «17» 12 2015 г.

г.Хасавюрт

**Об организации работы буфета-столовой**

В соответствии ст. 37 ФЗ «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания обучающимся и сотрудникам филиала

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить Положение о буфете-столовой.
2. Организовать питание обучающихся и сотрудников филиала.
3. Назначить ответственным за организацию питания в учреждении зам. директора по АХЧ Магомедов А. Х.
4. Ответственному за организацию питания (Магомедову А. Х.):
  - 4.1. Организовать в филиале постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания, качеством предоставления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции.
  - 4.2. Вывесить в столовой филиала в доступном месте прошнурованную и опечатанную книгу отзывов и предложений.
  - 4.3. Анализировать (1 раз в полугодие) проблемы по охвату горячим питанием обучающихся и сотрудников филиала.
  - 4.4. Организовать совместно с поликлиникой г. Хасавюрта просветительскую работу с обучающимися и сотрудниками филиала.
  - 4.5. Организовать двухразовое горячее питание студентов дневного и заочного отделения.
  - 4.6. Обеспечить соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов.

5. Возложить ответственность за качество пищи и санитарное состояние пищеблока на ведущего инженера по охране труда и технике безопасности (Абдуразакова З. А.).
6. Начальнику программно-информационного отдела разместить настоящий приказ на официальном сайте филиала.
7. Приказ вступает в силу с 22.10.2015 года.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор филиала



Касумов Р.М.

Утверждено  
Советом филиала  
ФГБОУ ВО

«Дагестанский государственный  
университет» в г. Хасавюрте



Директор филиала  
Р.М. Касумов

2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о буфете-столовой филиала**  
**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения**  
**высшего образования «Дагестанский государственный университет»**  
**в г. Хасавюрте**

**РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Буфет-столовая филиала федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Дагестанский государственный университет» в г. Хасавюрте (далее Буфет-столовая) является структурным подразделением филиала федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального

образования «Дагестанский государственный университет» в г. Хасавюрте (далее - филиал) на основании Устава Дагестанского государственного университета и Положения о филиале с целью обеспечения студентов, преподавателей и сотрудников горячим питанием.

1.2 Буфет-столовая создается и ликвидируется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом Дагестанского государственного университета, Положением о филиале, настоящим Положением.

1.3 Настоящее Положение разработано в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом Российской Федерации «Об образовании», а также иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и актами органов местного самоуправления, Уставом Дагестанского государственного университета и иными локальными актами.



## **РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И СТРУКТУРА БУФЕТ - СТОЛОВОЙ**

- 2.1. Основными направлениями деятельности Буфет-столовой являются:
- 2.1.1. Организация горячего питания для студентов филиала профессорско-преподавательского состава и сотрудников филиала.
  - 2.1.1. Реализация кулинарной продукции, напитков.
  - 2.1.2. Буфет-столовая расположена в учебном корпусе №3 по адресу: Республика Дагестан г. Хасавюрт, ул. А. Абукова (Аксаевская), 36, включающая обеденный зал, помещения для производства продукции, гардероб для работников Буфет-столовой, склад.

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БУФЕТ - СТОЛОВОЙ**

- 3.1 Буфет-столовая организует свою финансово-хозяйственную деятельность, исходя из необходимости выполнения работ и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с утвержденной в установленном порядке сметой доходов и расходов филиала.
- 3.2 Буфет-столовая обязана:
- 3.2.1. Проводить целенаправленную работу по совершенствованию организации торгово-производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию оборудования Буфет-столовой с целью развития системы производственного контроля качества и безопасностью используемого сырья, полуфабрикатов и вырабатываемой готовой продукции.
  - 3.2.2. Руководствоваться и строго соблюдать санитарно-эпидемиологические правила, требования, нормативы и другие нормативные правовые акты, регламентирующие организацию общественного питания в образовательном учреждении.
  - 3.2.3. Строго соблюдать утвержденный ассортиментный перечень продукции и вносить в него изменения с целью расширения ассортимента блюд в установленном порядке.
  - 3.2.4. Составлять калькуляции на блюда и осуществлять постоянный контроль за правильности применения установленного порядка ценообразования.
  - 3.2.5. Совершенствовать качество и культуру обслуживания потребителей своих услуг, создавать для них эстетические условия.
  - 3.2.6. Изучать и применять передовой опыт по организации питания, принимать участие в семинарах, мероприятиях по организации питания.
  - 3.2.7. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по финансово-хозяйственной деятельности Буфет-столовой главному бухгалтеру филиала
  - 3.2.8. Обеспечивать целевое использование закрепленного имущества и выделенных денежных средств, безопасные условия труда своих работников.
  - 3.2.9. Проводить ежемесячный мониторинг деятельности Буфет-столовой.

## РАЗДЕЛ 4. УПРАВЛЕНИЕ БУФЕТ - СТОЛОВОЙ

4.1. Буфет-столовой руководит заведующий, который непосредственно подчиняется по вопросам организации процесса питания, соблюдения санитарных требований и правил, организации и проведения производственного контроля директору.

4.2. Основными направлениями деятельности заведующего Буфет-столовой является организация производственно-хозяйственной деятельности Буфет-столовой, обеспечение эффективной бесперебойной работы Буфет-столовой филиала с соблюдением требуемого ассортимента блюд и их высоким качеством, создание условий для роста мастерства работников Буфет-столовой.

4.3. Заведующий Буфет-столовой:

- составляет заявки на необходимые продовольственные товары и полуфабрикаты, обеспечивает их своевременное приобретение и получение от поставщиков, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации;
- на основе изучения спроса потребителей обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню;
- осуществляет постоянный контроль технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдения работниками Буфет-столовой санитарных требований и правил личной гигиены;
- составляет график выхода на работу работников Буфет-столовой;
- проводит бракераж готовой пищи;
- организует учет, составление и своевременное представление отчетности о торгово-производственной деятельности Буфет-столовой директору филиала и по требованию в бухгалтерию;
- постоянно контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств Буфет-столовой;
- проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам с работниками Буфет-столовой;
- контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка и иных локальных актов;
- вносит предложения о поощрении отличившихся работников Буфет-столовой или применении взысканий к нарушителям производственной и трудовой дисциплины;
- соблюдает правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации оборудования пищеблока (электроводонагревателя, электроплит, микроволновой печи и т.д.);
- организует ежемесячное проведение генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений Буфет-столовой;
- осуществляет иные полномочия в соответствии с законодательством Российской Федерации, Положением о филиале и иными локальными актами.

## **РАЗДЕЛ 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Вопросы деятельности Буфет-столовой, не урегулированные локальными актами ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный университет» и филиала ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный университет» в г. Хасавюрте регулируются законодательством Российской Федерации.