

Приложение  
к приказу ВИПЭ ФСИН России  
от 6 октября 2017 г. № 345

**Положение  
о буфете федерального казенного образовательного учреждения высшего  
образования «Вологодский институт права и экономики  
Федеральной службы исполнения наказаний»**

**I. Общие положения**

1. Настоящее Положение о буфете федерального казенного образовательного учреждения высшего образования «Вологодский институт права и экономики Федеральной службы исполнения наказаний» (далее – Положение) разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом федерального казенного образовательного учреждения высшего образования «Вологодский институт права и экономики Федеральной службы исполнения наказаний» (далее – институт).

2. Настоящее Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, организацию деятельности буфета, требования к соблюдению правил личной гигиены работниками, санитарные требования к содержанию буфета, контроль за качеством выпускаемой продукции, а также ответственность работников буфета.

3. Буфет находится на втором этаже здания столовой со встроенными учебными помещениями, расположенного по адресу: Вологодская область, г. Вологда, ул. Щетинина, д. 2, в помещениях №№ 7г, 10, 10а по техническому паспорту, общей площадью 144,2 кв.м.

4. Буфет создается и ликвидируется приказом ВИПЭ ФСИН России и является структурным подразделением факультета внебюджетного образования института. Все работники буфета назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом ВИПЭ ФСИН России.

5. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников буфета регламентируются должностными инструкциями, утверждаемыми начальником института, а также настоящим Положением.

6. При организации питания работники буфета руководствуются действующим законодательством Российской Федерации, в том числе санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации

сбалансированного питания обучающихся, сотрудников и работников института.

7. Общее руководство буфетом осуществляется руководитель административно-хозяйственного персонала факультета внебюджетного образования института.

8. Буфет осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими структурными подразделениями института.

9. Обеспечение питанием обучающихся, сотрудников и работников института осуществляется на платной основе.

## II. Цели, задачи и функции деятельности буфета

10. Целью деятельности буфета является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, сотрудников и работников института.

11. Основными задачами при организации питания в буфете являются: обеспечение обучающихся, сотрудников и работников института питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество пищевых продуктов, используемых в питании, и безопасность питания;

предупреждение среди обучающихся, сотрудников и работников института инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания;  
решение иных задач по данному направлению деятельности.

12. Основными функциями буфета являются:

обеспечение организованным горячим и холодным питанием обучающихся, сотрудников и работников института;

обеспечение качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей;

своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного процесса;

проведение мероприятий по улучшению качества и ассортимента продуктов питания;

контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений;

представление обучающимся, сотрудникам и работникам института возможности для приобретения продовольственных товаров и буфетной продукции на возмездной основе;

соблюдение температурных режимов и условий хранения продуктов питания;

получение продукции и товаров от поставщиков, проверка

ассортимента, количества и качество товаров по приемосдаточным документам, отсортировка нестандартных товаров и принятие мер по предупреждению хищений и порчи продуктов питания;

ведение учета и своевременное представление отчетности о деятельности буфета;

организация контроля за соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

### III. Организация деятельности буфета

13. Буфет обеспечивает горячим питанием и готовой буфетной продукцией обучающихся, сотрудников и работников института.

14. Режим работы буфета – ежедневно:

начало работы с 10:00;

окончание работы 20:00;

обеденный перерыв с 15:00 до 15:30;

технологические перерывы с 11:30 до 11:45 и с 17:45 до 18:00.

15. Руководитель административно-хозяйственного персонала факультета внебюджетного образования:

осуществляет общее руководство всей деятельностью буфета, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на буфет задач и функций;

осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения обязательные к исполнению всеми работниками буфета;

распределяет функциональные обязанности и дает отдельные поручения работникам буфета, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения руководству факультета внебюджетного образования об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;

вносит руководству института и факультета внебюджетного образования предложения по совершенствованию работы буфета, оптимизации его структуры и штатной численности;

участвует в перспективном и текущем планировании деятельности буфета, а также в подготовке проектов приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на буфет задач и функций;

принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников буфета;

участвует в подборе и расстановке работников буфета, вносит предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников буфета, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

совершенствует систему трудовой мотивации работников буфета;

осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками

своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью буфета в целом;

систематически проверяет соблюдение технологии приготовления блюд; осуществляет контроль за качеством сырья, соблюдением норм закладки и выхода готовой продукции;

является инициатором заключения государственных контрактов (договоров) по обеспечению деятельности буфета;

обобщает и представляет ответственному лицу факультета внебюджетного образования информацию о фактически отработанном времени работниками буфета для своевременного и правильного отражения в табелях учета рабочего времени.

16. Штат работников буфета утверждается приказом ФСИН России в установленном порядке.

17. Меню буфета ежедневно размещается в зале для обслуживания буфета, содержит сведения об объемах блюд, а также иные необходимые сведения.

18. Буфет должен быть обеспечен необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешенных санитарными органами).

#### IV. Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками буфета

19. К работе в буфете допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в установленном порядке.

20. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров возлагается на руководителя административно-хозяйственного персонала факультета внебюджетного образования. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума. Лица, работающие в буфете, проходят медицинский осмотр в установленные сроки.

21. Работники буфета обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной; коротко стричь ногти;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, соблюдать иные требования личной гигиены;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать руководителю административно-хозяйственного персонала факультета внебюджетного образования и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

22. Сотрудникам буфета не разрешается:

при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками;

принимать пищу, алкогольные напитки, наркотические вещества, курить на рабочем месте.

23. Прием пищи работникам буфета разрешается в специально отведенном помещении или месте.

#### V. Санитарные требования к содержанию буфета

24. Руководитель административно-хозяйственного персонала факультета внебюджетного образования несет ответственность за соблюдение правил приема продовольственных товаров, надлежащее санитарное состояние помещений, товарное соседство, соблюдение условий и сроков хранения продуктов, за ведение документации по буфету.

25. Работники буфета несут ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, за качество и сроки реализации продукции. Работники буфета несут ответственность за состояние своего рабочего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических требований на своем участке.

26. Уборка всех помещений буфета производится ежедневно (мытье полов, мебели, оборудования, подоконников, дезинфекция раковин с применением моющих средств).

27. Инвентарь для уборки буфета имеет соответствующую маркировку и хранится в специально отведенном месте. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркованной таре в специально отведенном месте.

28. В буфете должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

29. Буфет обеспечивается санитарной одеждой, моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами и правилами в необходимом количестве.

#### VI. Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой буфета

30. Руководство факультета внебюджетного образования по согласованию с руководством института обеспечивает свободный доступ в буфет всех представителей контролирующих органов, действующих в пределах своей компетенции и законодательства Российской Федерации.

31. Контроль должен обеспечивать все виды проверок в технологическом цикле изготовления продукции.

## VII. Ответственность работников буфета

32. Работники буфета несут ответственность за:
- невыполнение возложенных на буфет функций и задач;
  - ненадлежащую организацию работы буфета, несвоевременное и (или) неквалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений руководства, действующих нормативных правовых актов по направлению деятельности;
  - нерациональное и неэффективное использование материальных и финансовых ресурсов в соответствии с должностными обязанностями;
  - нарушение трудовой и исполнительской дисциплины;
  - несоблюдение Правил внутреннего трудового распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
  - ненадлежащее ведение документации, предусмотренной действующими нормативными правовыми документами;
  - неисполнение должностных обязанностей, указанных в должностных инструкциях.

## VIII. Порядок утверждения Положения и внесения в него изменений (дополнений)

33. Настоящее Положение вступает в силу с момента подписания и регистрации приказа ВИПЭ ФСИН России, после рассмотрения проекта Положения на заседании ученого совета института.

34. Изменения и дополнения к настоящему Положению вносятся приказом ВИПЭ ФСИН России.

---