

Обсуждено и принято  
на заседании Ученого Совета  
Протокол № 10  
от 24 марта 2010 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ГОУ ВПО  
«МаГК (академия) им. М.И. Глинки»  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Веремеенко  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2010 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации общественного питания**  
**ГОУ ВПО «МаГК (академия) им. М.И. Глинки»**

**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ МАГК**

Торговый зал на 76 посадочных мест 178,8 м<sup>2</sup>, белая мойка 14,1 м<sup>2</sup>, кухня — 15 м<sup>2</sup>, черная мойка — 13 м<sup>2</sup>, холодный цех — 8,3 м<sup>2</sup>, мучной цех — 8,2 м<sup>2</sup>, кабинет заведующего производством — 9,1 м<sup>2</sup>, складское помещение (для хранения сыпучих продуктов) — 10 м<sup>2</sup>, машинное отделение — 5,6 м<sup>2</sup>, туалетная комната — 8,9 м, душевая — 5,2 м<sup>2</sup>, раздевалка — 6,6 м<sup>2</sup>, холодильная камера — 9,3 м<sup>2</sup>, овощной склад — 13,3 м<sup>2</sup>, подсобное помещение для рубки мяса — 4,2 м<sup>2</sup>, буфет — 8,1 м, коридор — 9,7 м<sup>2</sup>.

В столовой имеется одна холодильная камера, три холодильника ШХ-08, прилавок холодильный — 2 шт., мармит для 1 и 2 блюд, две электрические мясорубки, электропривод со 1 шт., овощерезка — 1 шт., электроплиты 6-ти конфорочные — 2 шт., электросковорода — 1 шт., тестомесильная машина — 1 шт., электрокартофелечистка — 1 шт. Заключен договор с ЗАО Торгмонтаж для обслуживания электрооборудования (холодильного и теплового).

**ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПОП:**

- разработка и осуществление мероприятий по организации и развитию общественного питания;
- осуществление контроля за выполнением постановлений и приказов Министерства торговли, а также приказов управлений торговли области, города, консерватории;
- разработка мероприятий по улучшению качества приготовления пищи, расширению ее ассортимента, улучшению культуры обслуживания потребителей.

**ФУНКЦИИ ПОП:**

- участвует в планировании и реализации обеденной и другой продукции, организует мероприятия, обеспечивающие выпуск собственной продукции;
- изучает и разрабатывает предложения, направленные на улучшение культуры обслуживания;
- организует рациональное использование сырья, смешанных отходов при холодной и горячей обработке;
- соблюдает правила технологии приготовления пищи;
- разрабатывает мероприятия по расширению мясных, рыбных, овощных блюд;
- контролирует качество организации общественного питания студентов и диетического;

- следит за техническим оснащением предприятия общественного питания, осуществляет контроль и оказывает практическую помощь в правильном использовании имеющегося технологического оборудования;
- организует внедрение в столовой нового вида оборудования, инвентаря, посуды и других предметов материально-технического оснащения;
- принимает участие в распределении фонда, выделяемого для общественного питания в консерватории;
- разрабатывает мероприятия по внедрению новых прогрессивных форм обслуживания, изучает и обобщает лучший опыт работы предприятий общественного питания города;
- совместно с отделом управления торговли разрабатывает мероприятия по организации внедрения рационализаторских предложений в системе ПОП;
- участвует в разработке мероприятий по улучшению санитарного состояния предприятия общественного питания, по предупреждению пищевых отравлений, контролирует соблюдение санитарных норм и личной гигиены обслуживающего персонала;
- осуществляет контроль за правильностью ценообразования;
- совместно с плановым отделом МаГК решает вопросы по организации труда работников общественного питания;
- совместно с отделом кадров консерватории проводит мероприятия по подготовке и переподготовке кадров;
- соблюдает технику безопасности, выявляет нарушения эксплуатации электрооборудования, ликвидирует аварийные ситуации в соответствии с действующим положением о рассмотрении несчастных случаев;
- расследует несчастные случаи в соответствии с действующим Положением о расследовании несчастных случаев.

## ШТАТЫ ПОП И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В целях повышения ответственности работников предприятия общественного питания за сохранность государственных ценностей, утверждено основное положение о бригадной материальной ответственности работников производства от 01.01.99 г. Заключен типовый договор о материальной ответственности бригады работников кухни за переданные им на подотчет ценности.

Бригада с материальной ответственностью организует в составе зав. производством, повара-бригадира, поваров, раздатчиков, коренщиц, если это требует характер и объем выполняемой ими работы. В состав бригады включается кассир-контролер.

Бригада принимает на себя полную материальную ответственность за все переданные ей в подотчет товарно-материальные ценности (сырье, полуфабрикаты, готовые изделия, тару). При выявлении недостач, хищений или порчи указанных ценностей бригада несет ответственность в размере стоимости недостающих ценностей по продажным ценам.

Организация бригад и подбор членов бригады осуществляется руководством предприятия.

При приеме в бригаду новых членов или ухода из состава бригады отдельных ее членов проводится полная инвентаризация всех ценностей, находящихся под ответственностью данной бригады.

Штаты утверждаются плановым отделом консерватории. Подчиняется ректору МаГК, техническое обеспечение курирует проректор по АХЧ.

## ФУНКЦИИ РАБОТНИКОВ ПОП

### Зав. производством:

- разрабатывает меню для столовой, контролирует качество выпускаемых полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- следит за рецептурой всех видов блюд и кулинарных изделий, а также за измерительным хозяйством;
- следит за качеством находящегося в его ведении пищевого сырья, не допускает его порчу и рационально использует;
- инструктирует поварской состав по всем вопросам эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования;
- следит за правильной организацией рабочих мест, наличием необходимого для работы инвентаря и инструментов;
- ведет учет поступившего и израсходованного сырья, приготовленных и отпущенных полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий;
- получает и выдает поварскому составу необходимое на текущий день сырье для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- снимает брокераж блюд. Повар:
- отпускает на раздаче готовые блюда непосредственно потребителям;
- готовит первые, вторые и третьи блюда, яично-молочные, творожные и мучные изделия;
- владеет технологией приготовления пищи, имеет специальное образование (школа торгово-кулинарного профиля, техникум).

### Буфетчица:

- производит распродажу кондитерских, кулинарных изделий;
- следит строго за сроком реализации и хранением товаров;
- несет полную материальную ответственность за доверенный товар.

### Калькулятор:

- устанавливает цены на товар, поступивший с баз;
- несет полную ответственность за правильность цен на блюдах;
- является контролером правильности цен на производстве выпускаемых блюд.

### Кассир-контролер:

- является контролирующим органом при отпуске блюд;
- следит за кассой;
- работает совместно с поварами, помогает во всем.

**Уборщик зала, посудомойщица, кухонная рабочая** — следят за хорошим санитарным состоянием предприятия и содержанием в чистоте предприятия, инвентаря, кухонной и столовой посуды.