


Религиозная организация - духовная образовательная
организация высшего образования
"Екатеринодарская духовная семинария
Екатеринодарской и Кубанской Епархии Русской Православной Церкви"

ПРИНЯТО
на заседании Ученого Совета
Протокол № 1
от «30» августа 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Екатеринодарской
духовной семинарии
протоиерей Игорь Олжабаев
«30» августа 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О ТРАПЕЗНОЙ

Религиозной организации - духовной образовательной организации высшего
образования "Екатеринодарская духовная семинария Екатеринодарской и
Кубанской Епархии Русской Православной Церкви"

г. Краснодар, 2015 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение регулирует деятельность трапезной Религиозной организации - духовной образовательной организации высшего образования «Екатеринодарская духовная семинария Екатеринодарской и Кубанской Епархии Русской Православной Церкви» (далее Семинария).

1.2 Трапезная является структурным подразделением, осуществляющим рациональное питание учащихся и сотрудников Семинарии.

1.3 Трапезная не является юридическим лицом и не подлежит государственной регистрации, она создается на базе Семинарии.

1.4 Адрес Семинарии: Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Фрунзе, д. 67

2. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1 Типовое положение о трапезной для учащихся регламентирует ее основную деятельность.

2.2 Трапезная является внутренним подразделением учебного заведения, предназначенным для приготовления и выдачи различных блюд для кормления учащихся и сотрудников Семинарии. Она размещается в здании учебного заведения.

2.3 Учебное заведение, в составе которого функционирует трапезная, обеспечивает для нее необходимую материальную базу, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством РФ.

2.4 Трапезная состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, подсобного помещения.

2.5 Трапезная имеет при входе вывеску с режимом работы. При входе в трапезную установлено четыре умывальника.

2.6 Трапезная оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температур и влажности, установкой централизованную теплоснабжения или другими источниками тепла, системой обеспечения холодной и горячей воды.

2.7 Производственный отдел (кухня) отделена от зала стеной.

2.8 Трапезная разделена на следующие отделения:

- отделение для приготовления блюд;
- мойка;
- склад для сухих продуктов.

2.9 Помещение трапезной оборудовано, снабжено стандартной мебелью, упрощенной конструкции, соответствующей площади трапезной, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, полы настланы керамической плиткой.

2.10 Трапезная обеспечена:

- посудой и столовыми приборами;
- инвентарем и оборудованием соответствующей требованиям санитарных норм.

2.11 Трапезная учебного заведения организуется в установленном порядке и является структурным подразделением Семинарии.

2.12 Время работы трапезной определяется в установленном порядке применительно к режиму работы учебного заведения.

2.13 Трапезную возглавляет Заведующий производством и работает под руководством ректора Семинарии.

3. ПРОИЗВОДСВЕННО-ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ТРАПЕЗНОЙ

3.1 Режим работы трапезной согласуется с Проректором по воспитательной работе Семинарии и Заместителем ректора по хозяйственной части.

3.2 Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.

3.3 Трапезная реализует качественные продукты питания. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

3.4 Трапезная учебного заведения соответствует действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания.

3.5 При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

3.6 Повара обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

3.7 В учебном заведении создана бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством, повар, дежурный помощник проректора по воспитательной работе, медицинский работник. Запрещено распределение блюд без оценки бракеражной комиссии.

3.8 В трапезную осуществляется доставка продуктов поставщиками по заключенным договорам.

3.9 Производственная деятельность трапезной осуществляется в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Для этого трапезная:

- обеспечивает комплектацию необходимого оборудования;

- обеспечивает выполнение требуемых санитарных норм и правил при хранении, переработки и реализации продуктов питания.

3.10 Учет и контроль хозяйственной деятельности трапезной, осуществляется бухгалтерией семинарии.

3.11 Работники трапезной строго соблюдают требования личной гигиены и два раза в год проходят медицинский осмотр.

3.12 Заведующий производством трапезной осуществляет непосредственную организацию приготовления пищи в трапезной.

3.13 Общее руководство по хозяйственной деятельности трапезной Семинарии осуществляет Заместитель ректора по хозяйственной работе.