

Міністерство освіти і науки України  
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі



Затверджую  
Директор коледжу  
Людмила КРУКЕВИЧ  
"16" вересня 2021 р.

## **ПОЛОЖЕННЯ**

**про їдальню  
Тернопільського фахового коледжу  
харчових технологій і торгівлі**

**Тернопіль - 2021**

### 1. Загальні положення

1.1. Їдальня є структурним підрозділом закладу фахової передвищої освіти, призначеним для організації харчування студентів, працівників і практичної підготовки студентів спеціальності "Харчові технології".

1.2. У своїй діяльності їдальня керується Конституцією України, законами України, актами Президента України, Кабінету Міністрів України, Статутом і Правилами внутрішнього трудового розпорядку, розпорядженнями та наказами директора закладу фахової передвищої освіти, а також цим Положенням.

1.3. Харчування сторонніх осіб у їдальні заборонено відповідно до чинного законодавства України.

1.4. Їдальню очолює завідувач, який призначається на посаду та звільняється з неї наказом директора закладу фахової передвищої освіти з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

### 2. Обов'язки працівників їдальні

2.1. Забезпечення повноцінним збалансованим харчуванням студентів та працівників закладу фахової передвищої освіти протягом навчального року відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.

2.2. Організація пільгового та дієтичного харчування для студентів, які його потребують (згідно з чинним законодавством).

2.3. Урізноманітнення щоденного меню із включенням у раціон фруктів та овочів.

2.4. Забезпечення високої якості приготування їжі та високої культури обслуговування в їдальні.

2.5. Своєчасне забезпечення їдальні продовольчими товарами, необхідними для ведення виробничого і торгового процесу.

2.6. Готування їжі зі свіжих продуктів, утримання посуду, який використовується в організації харчування, в чистоті.

2.7. Надання можливості медичній сестрі закладу фахової передвищої освіти здійснювати проби їжі.

2.8. Проведення вологого прибирання на кухні та обробки інвентарю належними розчинами згідно із санітарно-гігієнічними вимогами.

2.9. Проходження періодичного та щоденного медичного огляду.

2.10. Організація виставок-продажів кулінарних та інших виробів харчування для студентів і працівників закладу фахової передвищої освіти з метою пропаганди правильного харчування.

2.11. Систематичне ведення обліку і своєчасне представлення обліково-звітної документації про виробничо-господарську діяльність їдальні.

2.12. Дотримання інструкцій з охорони праці.

2.13. Участь у роботі виробничих нарад, засідань адміністративної та педагогічної рад закладу освіти, на яких розглядаються питання організації та якості харчування студентів.

2.15. Оформлення у залі їдальні куточку споживача.

### 3. Права та обов'язки студентів

3.1. Студенти мають дотримуватися правил користування їдальнею.

3.2. Студенти повинні бережливо ставитись до майна їдальні.

3.3. Суворо забороняється в їдальні курити, голосно розмовляти.

3.4. Студенти мають право на якісне обслуговування, а у випадку непорозуміння вимагати Книгу відгуків і пропозицій.

3.5. Студенти беруть участь у анкетуванні, висловлюють свої поради, побажання.

Обговорено і затверджено  
на засіданні Педагогічної ради  
протокол № 2  
від "16" березня 2021 р.

Обговорено і схвалено  
на засіданні студентської  
ради Тернопільського фахового  
коледжу харчових технологій і  
торгівлі  
Протокол № 1  
від "16" березня 2021 р.