

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Юрченко Дмитрий Владимирович

Должность: Директор

Дата подписания: 15.04.2022 11:13:17

Уникальный программный ключ:

feaf174667a9e97527abe3faed50f665e4966ff8663946070b39d8576cc4745

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВОРОССИЙСКИЙ ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЯТИГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

«УТВЕРЖДЕНО»

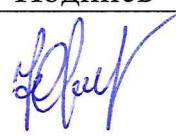


Директор НФ ФГБОУ ВО «ПГУ»

 Д.В. Юрченко

« 1 »  2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и работников
НФ ФГБОУ ВО
«Пятигорский государственный университет»

	Должность	ФИО	Подпись
Разработано	Директор НФ ПГУ	Юрченко Д.В.	
Согласовано	Зам. директора по учебной работе, управлению образовательными программами и контролю качества образования	Семенова А.А.	
	Заместитель директора по внеучебной работе, заведующий отделением довузовской подготовки и дополнительных профессиональных программ	Алифер Е.О.	

Новороссийск 2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы организации общественного питания обучающихся и работников Новороссийского филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Пятигорский государственный университет» (далее НФ ПГУ).

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников НФ ПГУ разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.2001 г. № 31 о введении в действие санитарных правил (с изменениями на 10 июня 2016 года) СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Положением о филиале и иными локально-нормативными актами НФ ПГУ.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников НФ ПГУ;

- порядок организации питания в НФ ПГУ.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников НФ ПГУ являются:

- обеспечение обучающихся и работников питанием;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

1.5. Руководство НФ ПГУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания в НФ ПГУ осуществляется в буфете, находящемся в учебном корпусе НФ ПГУ по адресу г. Новороссийск, ул. Куникова 47 Б.

2.2. В буфете в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- конструктивное решение помещения для организации питания, соответствующее санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;

- производственные помещения и оборудование, позволяющие осуществлять разогрев и реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков;

- обеденная зона, оборудованная столовой мебелью (столы и стулья), с покрытием, позволяющие проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников НФ ПГУ (график работы буфета в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников НФ ПГУ, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Буфет НФ ПГУ является социально-ориентированным, и основной целью его деятельности является обеспечение питанием обучающихся и работников НФ ПГУ.

2.5. При организации питания обучающихся и работников НФ ПГУ уделяет внимание:

- сбалансированности и разнообразию рациона питания по всем пищевым продуктам, необходимым для организма;

- соответствию продовольственного сырья и пищевых продуктов установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

- обеспечению качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдению требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания, транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, разогреву и раздаче блюд.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Порядок организации питания

3.1. Буфет осуществляет производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Буфет осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно в режиме с 10.00 до 14.00. Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников НФ ПГУ.

3.3. В случае проведения мероприятий НФ ПГУ, связанных с выходом в праздничный или выходной день, буфет осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором филиала.

3.4. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.5. В случае несоблюдения буфетом санитарно-гигиенических правил, качества и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников НФ ПГУ, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора филиала, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды или договора предоставления услуг.

4. Санитарные требования к буфету

4.1. В буфете обеспечивается:

- соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства своими сотрудниками, в том числе в ходе хранения пищевых продуктов, а также в реализации готовых блюд и буфетной продукции;

- ведение требуемой в соответствии с действующими санитарными требованиями документации по контролю достаточного количества производственного инвентаря, за технологическими процессами в ходе реализации готовых блюд и пищевых продуктов;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- исправное функционирование холодильного и технологического оборудования;

- регулярное проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации в буфете НФ ПГУ;

- соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и указанных в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

– работники буфета обязаны иметь медицинские книжки, с отметкой о допуске к работе в буфете.

5. Ответственность

5.1. Ответственность за введение в действие и актуализацию настоящего положения несет начальник административно-хозяйственной части.

5.2. Организация, осуществляющая питание в буфете НФ ПГУ, несет ответственность за:

- организацию питания в НФ ПГУ;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактику) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения его директором филиала.

6.2. Контроль за выполнением требований настоящего Положения осуществляет начальник административно-хозяйственной части.