



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования**

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГИДРОМЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

в г. Туапсе Краснодарского края

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

**в филиале федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования**

«Российский государственный гидрометеорологический университет»

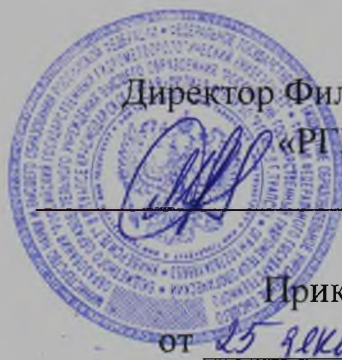
в г. Туапсе Краснодарского края

**Туапсе
2020**

УТВЕРЖДЕНО

Решением Ученого совета
Филиала ФГБОУ ВО «РГГМУ»
в г. Туапсе
от 25 декабря 20 20 г.

Протокол № 4



Директор Филиала ФГБОУ ВО
«РГГМУ» в г. Туапсе
_____ М.С. Аракелов

Приказ № 49-ОД
от 25 декабря 20 20 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|---|
| 1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ | 4 |
| 2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ..... | 4 |
| 3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... | 4 |
| 4. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ | 5 |
| 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ..... | 7 |
| 6. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СТОЛОВОЙ, УЧЁТ И ОТЧЁТНОСТЬ | 7 |
| 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ..... | 8 |
| 8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 8 |
| ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ..... | 9 |

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный гидрометеорологический университет» в г. Туапсе Краснодарского края (далее – Филиал), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Все, что не урегулировано условиями данного Положения, определяется нормами законодательства Российской Федерации, актами уполномоченных органов власти и локальными нормативными актами Филиала и федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный гидрометеорологический университет» (далее – Университет, РГГМУ). В случае изменения законодательства Российской Федерации, принятия уполномоченными органами власти актов, отменяющих или изменяющих нормы, регулируемые Положением или изменения локальных нормативных актов Филиала, РГГМУ, настоящее Положение действует в части, им не противоречащей.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Филиала.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждённые Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01);
- Устав РГГМУ;
- Положение о филиале ФГБОУ ВО «РГГМУ» в г. Туапсе;
- локальные нормативные акты РГГМУ и Филиала.

3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в Филиале, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся Филиала;
- порядок организации питания обучающихся в Филиале.

3.3. Руководство Филиала обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. Положение принимается на неопределённый срок.

4. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Организация горячего питания обучающихся и сотрудников Филиала осуществляется на базе столовой государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Туапсинский гидрометеорологический техникум» (далее - ГБПОУ КК ТГМТ), расположенной по адресу 352800, Краснодарский край, г. Туапсе, Морская ул., д. 4, литер «А». Столовая, которая стоит на балансе ГБПОУ КК ТГМТ и укомплектована сотрудниками этой организации, находится в здании, где Филиалом арендуются площади.

4.2. В столовой в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся:

- объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием позволяющие проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (график работы столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

4.3. К поставке продовольственных товаров для организации питания в столовой допускаются предприятия различных организационно правовых форм, при наличии соответствующих документов (удостоверение качества, и безопасности пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их

качество и безопасность на поставляемую продукцию и прочую разрешительную документацию.

4.4. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж.

4.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работника пищеблока и представителей администрации ГБПОУ КК ТГМТ по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

4.6. Столовая ГБПОУ КК ТГМТ является социально-ориентированной и основной целью деятельности столовой ГБПОУ КК ТГМТ является питание обучающихся, вторичная - питание работников ГБПОУ КК ТГМТ, Филиала и иных посетителей.

4.7. При организации питания обучающихся обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

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

- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

4.8. Питание в столовой организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

4.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий.

4.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд из перечня указанных, в СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

4.12. Ответственность за организацию питания в столовой несет заведующий столовой.

4.13. Контроль за организацией питания в столовой несет заместитель директора ГБПОУ КК ТГМТ по хозяйственной работе.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 9-00 до 18.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся.

5.2. При составлении меню столовая руководствуется ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий», СанПиН 2.4.5.2409-08. В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 2 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост). Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты, хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты.

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

5.4. В случае несоблюдения столовой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора ГБПОУ КК ТГМТ, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о приостановлении деятельности столовой.

6. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СТОЛОВОЙ, УЧЁТ И ОТЧЁТНОСТЬ

6.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение:

6.1.1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее ФЗ № 52);

6.1.2. «Санитарно - эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10);

6.1.3. «Санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08);

6.1.4. Программы организации производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, включая лабораторно инструментальные исследования;

6.1.5. Постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

6.1.7. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

6.1.8. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

- Технологические карты, технико-технологические карты.

6.2. Столовая должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

6.3. Лица, работающие в столовой обязаны иметь медицинская книжка о допуске к работе в столовой.

6.4. Наличие рабочей документации и своевременное их ведение.

6.4.1. Бракеражный журнал готовой продукции;

6.4.2. Журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания - санитарный;

6.4.3. Меню;

6.4.4. Накладные и сертификаты на сырьё.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Ответственность за разработку, издание, введение в действие и актуализацию настоящего Положения несет директор Филиала.

7.2. Контроль за выполнением требований настоящего Положения осуществляет директор Филиала.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения его решением Ученого совета Филиала.

8.2. Изменения, дополнения, внесенные в Положение, утверждаются решением Ученого совета Филиала и фиксируются в листе регистрации изменений.

Лист ознакомления

| № | Должность | Ф.И.О. | Дата | Подпись |
|----|---------------------------------|-----------------|----------|------------------------------|
| 1 | Начальник угодного отдела | Мазуля А.О. | 28.12.20 | <i>Мазуля</i> |
| 2 | Бухгалтер по зарплате | Безменова О.Ю. | 29.12.20 | <i>Безменова</i> |
| 3 | Зав. кафедрой | Будыкоцкий Д.И. | 4.01.21 | <i>Будыкоцкий</i> |
| 4 | Специалист по ЗМН | Мартынов Т.В. | 01.01.21 | <i>Мартынов</i> |
| 5 | Зав. кафедрой М.З.и.Ф.и. | Иван | 11.01.21 | <i>Иван</i> |
| 6 | Специалист по УМР | Чердакова Д.М. | 01.01.21 | <i>Чердакова</i> |
| 7 | Главный бухгалтер | Сереева А.А. | 12.01.21 | <i>Сереева</i> |
| 8 | Мониторинг | Моросов С.А. | 12.01.21 | <i>Моросов</i> |
| 9 | Бухгалтер | Кашаев В.В. | 12.01.21 | <i>Кашаев</i> |
| 10 | председатель совета обучающихся | Дурова В.И. | 13.01.21 | <i>Дурова</i> |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |