

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина» Система менеджмента качества	Положение о деятельности
	СМК 04-197-2015	ПД – положение об организации питания
		лист 1 Всего листов 11

УТВЕРЖДАЮ

Директор Технологического института –
филиала ФГБОУ ВПО

«Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Х.Х. Губейдуллин

2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся и работников
Технологического института - филиала федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального
образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная
академия имени П.А. Столыпина»**

(Утверждено Ученым советом Технологического института – филиала
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»
протокол № 1 от 22 сентября 2015 года)

Учт. экз. № 1

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина» Система менеджмента качества	Положение о деятельности
		ПД – положение об организации питания
	СМК 04-197-2015	лист 2 Всего листов 11

Содержание

1. Назначение и область применения Положения.....	3
2. Основные задачи Положения.....	3
3. Общие принципы организации питания.....	4
4. Порядок организации питания.....	6
5. Санитарные требования к столовой, учёт и отчётность.....	7
6. Внесение изменений.....	8

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Положение о деятельности
	Система менеджмента качества	ПД – положение об организации питания
	СМК 04-197-2015	лист 3 Всего листов 11

1. Назначение и область применения Положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Технологического института - филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А. Столыпина» (далее – Технологический институт - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом 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», утверждёнными 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).

1.3. Положение предназначено для внутреннего пользования. Внешним организациям Положение предоставляется по решению директора.

1.4. Положение действует в качестве организационно-нормативного документа, его исполнение является обязательным для всех работников столовой.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» и утверждается приказом директора.

1.6. Заведующая столовой обязана ознакомить работников с данным документом под роспись.

2. Основные задачи Положения

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в университете, являются:

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Положение о деятельности
	Система менеджмента качества	ПД – положение об организации питания
	СМК 04-197-2015	лист 4 Всего листов 11

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников университета инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников университета;
- порядок организации питания в Технологическом институте - филиале ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина».

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания в Технологическом институте - филиале ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» осуществляется в столовой находящейся в основном здании образовательного учреждения (далее - столовая).

3.2. В столовой Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- 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;

- обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием позволяющие проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

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

3.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников института, поставке продовольственных товаров для организации питания в Технологическом институте - филиале ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им.

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина» Система менеджмента качества	Положение о деятельности
	СМК 04-197-2015	ПД – положение об организации питания лист 5 Всего листов 11

П.А. Столыпина» 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.

3.4. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно рекомендованной форме.

3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой.

3.6. Столовая Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» являются социально-ориентированной и основной целью деятельности столовой института является питание обучающихся, вторичная - питание работников института и иных посетителей.

3.7. При организации питания обучающихся и работников Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» 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.

3.8. Питание в Технологическом институте - филиале ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина» Система менеджмента качества СМК 04-197-2015	Положение о деятельности
		ПД – положение об организации питания
		лист 6 Всего листов 11

потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

3.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина», меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий.

3.10. 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 (Приложение 7).

3.11. 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».

3.12. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья", в соответствии с рекомендуемой формой

3.13. Ответственность за организацию питания в институте несет заведующий столовой.

3.14. Контроль за организацией питания в институте несет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

4. Порядок организации питания

4.1. Столовая Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 7-00 до 15.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

4.2. При составлении меню заведующая столовой 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

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина» Система менеджмента качества	Положение о деятельности
	СМК 04-197-2015	ПД – положение об организации питания
		лист 7 Всего листов 11

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.

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

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

5. Санитарные требования к столовой, учёт и отчётность

5.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение:

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

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

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

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

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

5.1.6. Своевременное ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы);

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

ТИ – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»	Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина» Система менеджмента качества СМК 04-197-2015	Положение о деятельности
		ПД – положение об организации питания
		лист 8 Всего листов 11

5.1.8. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

5.1.9. Необходимо иметь наличие фонда нормативных документов.

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

- Технологические карты, технико – технологические карты.

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

5.3. Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить документы в соответствии с Положением Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина» (обязательна медицинская книжка о допуске к работе в столовый институт).

5.4. Наличие рабочей документации.

5.4.1. Бракеражный журнал готовой продукции;

5.4.2. Журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания – санитарный;

5.4.3. Меню;

5.4.4. Накладные и сертификаты на сырьё.

6. Внесение изменений

6.1. Внесение изменений в настоящее Положение производит разработчик.

6.2. Руководители и специалисты подразделений могут представлять свои предложения ответственному за СМК для внесения изменений в документы СМК. Проекты изменений представляются на бумажном и электронном носителе, рассматриваются у представителя руководства по СМК.

Разработчик:

Заместитель директора по АХР

Белов Ю.В.

Согласовано:

Зам. директора по
учебной и воспитательной работе

Семенова Н.С.

Начальник отдела кадров

Тимошенко М.П.

2

УТВЕРЖДАЮ
Директор Технологического института –
филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Х.Х. Губейдуллин
« 14 » _____ 2015 г.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1

Вводятся с структурных подразделениях (СМК 03), деятельности (СМК 04) и в
системе менеджмента качества (СМК 05)

Дата введения 14.10.2015г.

В соответствии с приказом ректора федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная
сельскохозяйственная академия имени П.А. Столыпина» от 13.10.2015 года № 147/ОС «О
переименовании академии и филиала...».

Разрешено

Заместитель директора по УиВР
Представитель руководства по качеству филиала



Н.С.Семенова

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 12 (12) листов

Директор *Х.Х. Губейдуллин* Х.Х. Губейдуллин

