

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение инклюзивного высшего образования
«Московский государственный
гуманитарно-экономический университет»

КАЛМЫЦКИЙ ФИЛИАЛ ФГБОУ ИВО «МГГЭУ»

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 3
«01» 12 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
Калмыцкого филиала федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения инклюзивного высшего образования
«Московский государственный гуманитарно-экономический университет»

г. Элиста, 2022 г.

5. Требования к уборке, обработке помещений столовой

5.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

5.2. Для уборки помещений пищеблока столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

5.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

5.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

5.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

5.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

5.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока столовой.

5.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала.

5.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

5.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за

содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

5.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

6. Документация

6.1. Ежедневно медицинской сестрой ведется следующая документация:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал санитарного состояния столовой;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания.

7. Заключительные положения

7.1. Положение вводится в действие с момента его утверждения и действует до отмены.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по СВР



Бюрчиева Б.Н.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Калмыцкого филиала федерального государственного образовательного учреждения инклюзивного высшего образования «Московский государственный гуманитарно-экономический университет» (далее - Филиал).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 7 октября 2022 г.;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02 марта 2021 г.

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

- Уставом ФГБОУ ИВО «МГГЭУ»;

- иными нормативными правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания.

1.3. Организация работы и обслуживания обучающихся и работников Филиала осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.4. В целях организации питания обучающихся и работников Филиала создается необходимая материальная база.

2. Цель, задачи и принципы организации питания

2.1. Цель - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным питанием обучающихся и работников в течение учебного года.

2.2. Основные задачи:

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

- формирование здорового образа жизни;

- воспитание культурного самосознания.

2.3. Под организацией питания обучающихся и работников понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд и кулинарных изделий по типу буфетной продукции на базе столовой Филиала.

2.4. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Филиала допускаются предприятия различных организационно-правовых форм (далее - Точка общественного питания), имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.5. Точки общественного питания, имеющие договор на организацию питания с Филиалом, являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.6. При организации питания обучающихся и работников Филиала 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;

- высокое вкусовое качество продуктов питания в процессе технологической и кулинарной обработки и сохранение исходной пищевой их 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 (пищевых блоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.7. Питание в Филиале 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.

2.8. В целях учета мнения и пожелания обучающихся и работников действует стол заказов, согласно которому заранее формируется заказ блюд на следующий день.

2.8. Ответственность за организацию питания несет руководитель Точки общественного питания.

2.9. Контроль за организацией питания возлагается на заместителя директора по социально-воспитательной работе.

3. Порядок организации питания

3.1. Точка общественного питания осуществляет производственную деятельность после заключения договора оказания услуг.

3.2. Отпуск продукции производится за счет средств обучающихся.

3.3. Точка общественного питания осуществляет производственную деятельность в полном объеме бдней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 8.30 до 15.00.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 31 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа Точка общественного питания не функционирует.

3.5. При составлении меню Точка общественного питания руководствуется Межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования».

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

3.7. В случае несоблюдения Точкой общественного питания санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников, бракеражная комиссия, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора оказания услуг.

4. Требования к персоналу столовой

4.1. Медицинский работник проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

4.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

4.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

4.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор;

- при посещении туалета надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.