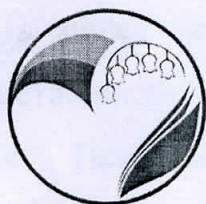


В
1
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области
«Великолукский медицинский Колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ПО «ВМК»
А.А. Шулаев
А.А. Шулаев
«18» июля 2018 г.

**П О Л О Ж Е Н И Е
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



**Великие Луки
2018г.**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Псковской области «Великолукский медицинский колледж» (далее – Положение) разработано на основе Федеральных законов: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Об образовании в Российской Федерации», «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.3.1186-03 2.4.3.), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», (СанПиН 2.3.6.1079-01), «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Постановления Правительства Российской Федерации «О дополнительных мерах по социальной защите учащейся молодежи» и Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский медицинский Колледж».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Псковской области «Великолукский медицинский колледж» (далее – ГБПОУ ПО «ВМК») являются:

- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2. Общие принципы организации питания.

- 2.1. Организация питания осуществляется на основании договора возмездного оказания услуг с предприятием общественного питания, использующим свое оборудование, транспортные средства, персонал.
- 2.2. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя предприятия, оказывающего услуги общественного питания.
- 2.3. Организация питания осуществляется через буфет-раздаточную, осуществляющую реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, напитков.
- 2.4. В буфете-раздаточной должно быть предусмотрено оборудование, позволяющее осуществлять реализацию готовых блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков.
- 2.5. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C. Подогрев остывших, ниже температуры раздачи готовых, блюд не допускается. Холодные супы, напитки при раздаче должны иметь температуру не выше 14°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок—витрину и реализовываться в течение одного часа.
- 2.6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.
- 2.7. Примерное меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим общественное питание, согласовывается и утверждается директором ГБПОУ ПО «ВМК».

2.8. Для организации питания допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

2.9. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающим требованиям, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевым и продуктами.

3. Ответственность ГБПОУ ПО «ВМК».

3.1. ГБПОУ ПО «ВМК» обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в соответствии с договором возмездного оказания услуг в том числе:

- предоставляет в пользование помещение столовой учебного корпуса ГБПОУ ПО «ВМК» с туалетными комнатами;
- оснащает помещение столовой учебного корпуса ГБПОУ ПО «ВМК» необходимыми стеллажами и инвентарем;
- обеспечивает силовой энергией, необходимой для доготовки и отпуска пищи, холодной водой, отоплением и освещением;
- обеспечивает надлежащее санитарное состояние обеденного зала.

3.2. ГБПОУ ПО «ВМК» назначает ответственных работников, осуществляющих контроль за организацией питания, в том числе за наличием необходимой документации, своевременным прохождением медосмотра работниками, задействованными в реализации питания, документацией по состоянию транспорта, доставляющего питание.

3.3. ГБПОУ ПО «ВМК» согласовывает с предприятием общественного питания режим и время работы буфета-раздаточной, исходя из расписания учебных и практических занятий.

4. Ответственность предприятия общественного питания.

4.1. Предприятие общественного питания в своей деятельности по оказанию услуг общественного питания руководствуется договором возмездного оказания услуг и санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

4.2. Санитарно-эпидемиологические требования регулируются Федеральным законом «О защите прав потребителей»; Правилами оказания услуг общественного питания; ГОСТом Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий; ГОСТом Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению; ГОСТом Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования; ГОСТом 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу; ГОСТом Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

4.3. Питание организуется в соответствии с режимом и временем работы, согласованным с ГБПОУ ПО «ВМК», исходя из расписания учебных и практических занятий ГБПОУ ПО «ВМК».

4.4. Предприятие общественного питания предоставляет обучающимся и работникам ГБПОУ ПО «ВМК» питание в соответствии с утвержденным меню и по ценам, предусмотренным для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях.

4.5. Предприятие общественного питания предоставляет обучающимся и работникам ГБПОУ ПО «ВМК» цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование предлагаемой продукции собственного производства с указанием способов приготовления блюд и входящих основных ингредиентов; сведения о массе (объеме) порции готового блюда; емкости бутылки предлагаемого напитка и объеме его порций; сведения о

сертификации услуг; сведения о пищевой ценности продукции (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов, добавляемых в процессе приготовления блюд).

4.6. Предприятие общественного питания своевременно снабжает буфет-раздаточную необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанными меню, обеспечивает строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятие общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

4.7. Предприятие общественного питания обеспечивает содержание и эксплуатацию предоставляемых ГБПОУ ПО «ВМК» помещений и оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности, транспортное обслуживание по доставке готовой продукции.

4.8. Предприятие общественного питания обеспечивает работников, организующих питание в ГБПОУ ПО «ВМК» спецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

4.9. Предприятие общественного питания обеспечивает контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

4.10. Предприятие общественного питания укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, знающими вопросы питания обучающихся.

4.11. Предприятие общественного питания осуществляет текущий ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования, предоставляемого им в ГБПОУ ПО «ВМК», обеспечивает за свой счет технический надзор за эксплуатацией данного оборудования.

4.12. Предприятие общественного питания может оказывать дополнительные услуги: обслуживание вне согласованного режима работы столовой учебного корпуса ГБПОУ ПО «ВМК», организацию продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также прием предварительных заявок на эту продукцию.

4.13. Предприятие общественного питания обеспечивает совместно с администрацией ГБПОУ ПО «ВМК»:

- периодический общественный контроль за качеством пищи;
- направление продовольственных товаров, готовых блюд и кулинарных изделий на лабораторное исследование, соответствие ГОСТам и ТУ;
- надлежащее санитарное состояние обеденного зала в соответствии с СанПиН.

5. Документация.

5.1. Документация предприятия общественного питания ведется самостоятельно в соответствии с установленными к предприятиям общественного питания требованиям.

5.2. Основным документом, обеспечивающим организацию питания в ГБПОУ ПО «ВМК» является настоящее Положение и Договор возмездного оказания услуг между ГБПОУ ПО «ВМК» и Предприятием общественного питания.

5.3. Протоколы периодического общественного контроля за качеством пищи и санитарного состояния обеденного зала ведутся и хранятся в материалах соответствующей комиссии ГБПОУ ПО «ВМК».