



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Ученого совета ТГПУ,
ректор




В.В.Обухов
Утверждено Ученым советом ТГПУ
«4» февраля 2018 г., протокол № 6

Положение
о порядке организации питания для обучающихся и работников в
Томском государственном педагогическом университете

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в Томском государственном педагогическом университете (далее по тексту- Положение) устанавливает порядок организации рационального питания , определяет основные организационные принципы, правила и требования к питанию.

1.2. Положение принимается на неопределенный срок.

1.3. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом от 02. 01. 2000 № 29 ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ;
- Федеральным Законом от 07.02. 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральным законом от 30 .03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» .
- ГОСТ 30390-2013 «Продукция общественного питания, реализуемая населению»;
- ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 31984-2012 « Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ОСТ 28-1-95 « Требования к производственному персоналу»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

2. Основные цели и задачи организации питания обучающихся

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в Томском государственном педагогическом университете 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- соответствие требованиям действующего законодательства в сфере общественного питания.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности университета.

3.2. Администрация университета обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение обучающихся питанием, в т.ч. горячим, с соблюдением принципов санитарно - гигиенических основ здорового питания.

4. Общие принципы организации питания.

4.1. Для организации питания обучающихся и работников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вентиляционного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4.2. В пищеблоке постоянно должны находиться следующие документы :

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал обработки дезинфицирующими средствами пищеблока;
- журнал обработки от грызунов и насекомых пищеблока;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- документы подтверждающие качество поступающей пищевой продукции, (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно - санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

4.4. Организация обслуживания студентов и работников питанием происходит через раздачу.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается курирующим проректором.

4.6. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.7. Ответственные лица за организацию питания:

- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- проверяют соблюдение режима хранения продукции;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно гигиенического режима;
- проверяют качество готовой продукции;

5. Порядок предоставления услуг и размещение точек общественного питания в вузе.

5.1. Предоставление услуг общественного питания обучающимся и работникам вуза осуществляется собственными структурными подразделениями (столовыми, буфетами), а также на основе договорных отношений с иными предприятиями общественного питания.

5.2. Организация работы и размещения точек общественного питания в вузе осуществляется по следующим адресам:

- ул. Киевская, 60 (главный корпус) — буфет
- ул. Киевская, 62 (ФФК и спорта) - буфет
- ул. Комсомольский, 75 (учебный корпус № 1) - буфет
- ул. К.Ильмера 15/1(учебный корпус № 8) — буфет
- ул. Герцена, 49 (санаторий-профилакторий) — столовая
- ул. Комсомольский, 64 (общежитие) — столовая
- ул. Комсомольский, 75 (учебный корпус № 1) - столовая
- ул. К.Ильмера 15/1(учебный корпус № 8) — столовая

6. Контроль организации питания

6.1. Контроль за организацией питания и соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил в университете, осуществляется органами Роспотребнадзора, администрацией университета, профсоюзной организацией сотрудников ТГПУ, профсоюзной организацией студентов ТГПУ (Комиссией общественного контроля ПОС ТГПУ) и Объединенным советом обучающихся ТГПУ .

6.2. Контроль за целевым использованием, учетом поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет управление бухгалтерского учета и финансового контроля университета.

6.3. Текущий контроль за организацией питания в университете осуществляют ответственные должностные лица за организацию общественного питания в ТГПУ.

Согласованно:

Проректор по НОУД

Проректор по АХДиВБ

Директор ДОПВ

Начальник УСС

Председатель профкома
сотрудников

Председатель профкома
студентов

Председатель ОСО ТГПУ



О.А. Швабауэр

И.Б. Медведев

Г.П. Матюкевич

В.В.Асинсков

Г.Н. Попов

М. Ю. Пронькин

И. В. Шомас

