

Директор ОГБПОУ «Томский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ

О.В. Ягодкина

01.02.2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БУФЕТЕ ОГБПОУ «ТПТ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение регулирует основные вопросы работы буфета, определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности буфета ОГБПОУ «Томский политехнический техникум».

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях социальной поддержки студентов; с Федеральным законом от 09.01.1996 № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»; с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; на основе СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28; санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

1.3. Буфет ОГБПОУ «Томский политехнический техникум» (далее ОГБПОУ «ТПТ») предназначен обеспечивать горячим питанием и холодными закусками обучающихся, сотрудников и посетителей ОГБПОУ «ТПТ».

1.4. Питание обучающихся ОГБПОУ «ТПТ» (за исключением предоставления бесплатного питания в натуре льготным категориям обучающихся) в буфете не является обязательным и предоставляется им исключительно на добровольной основе.

1.5. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом (договором), возлагается на Организатора питания – Индивидуального предпринимателя Голембиовская Светлана Викторовна.

1.6. Назначение заведующего и других работников буфета осуществляет Индивидуальный предприниматель Голембиовская Светлана Викторовна.

1.7. Соблюдение технологии приготовления блюд, санитарно-эпидемиологического режима содержания буфета, производственной дисциплины работников, обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, соблюдение правил личной гигиены и требований санитарно-гигиенического содержания помещений, приемки и выдачи продуктов со склада в соответствии с требованиями, ведения учетной документации пищеблока в соответствии с условиями договора аренды несет ИП Голембиовская Светлана Викторовна.

1.8. Буфет не является юридическим лицом, наделяется имуществом, закрепленным за ОГБПОУ «ТПТ», и находится в здании учебно-лабораторного корпуса ОГБПОУ «ТПТ».

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 2.1. В буфете ОГБПОУ «ТПТ» применяется самообслуживание с возможной предварительной сервировкой столов в случае проведения кофе-брейков, праздничных мероприятий.
- 2.2. Составление меню, обеспечение качества приготовления блюд, отпуска горячего питания по меню несет в соответствии с условиями договора аренды ИП Голембиовская Светлана Викторовна.
- 2.3. Для организации питания в ОГБПОУ «ТПТ» используются специальные помещения: обеденный зал и буфет – раздаточная в составе обеденного зала, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.
- 2.4. Отпуск горячего питания обучающимся ОГБПОУ «ТПТ» организованно на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 2.5. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 2.6. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется.

3. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ БУФЕТА

- 3.1. Контроль за организацией питания в буфете осуществляет начальник хозяйственного отдела ОГБПОУ «ТПТ».
- 3.2. Осуществление контроля за соблюдением санитарного состояния и содержания помещений пищеблока, выполнения требований личной гигиены работников буфета, прохождения медицинского осмотра; качества безопасности продовольственного сырья и требований к приготовлению пищи несет ИП Голембиовская Светлана Викторовна.
- 3.3. Обеспечение качества мытья посуды, соблюдения правил личной и общественной гигиены, первичной обработки продуктов несет в соответствии с условиями договора аренды ИП Голембиовская Светлана Викторовна.
- 3.4. Обеспечение контроля за отпуском горячих блюд, вложение сырья в готовую продукцию, учет расходования хлеба несет в соответствии с условиями договора аренды ИП Голембиовская Светлана Викторовна.
- 3.5. Для организации контроля качества питания обучающихся в буфете в ОГБПОУ «ТПТ» создается общественно-административная комиссия, состав которой утверждается приказом директора ОГБПОУ «ТПТ».
- 3.6. Для снятия бракеража готовой продукции в буфете в ОГБПОУ «ТПТ» создается бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора ОГБПОУ «ТПТ».
- 3.7. Ведомственный контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания буфетом ОГБПОУ «ТПТ» осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции (органы осуществляющие надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и т.д.).

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И СОТРУДНИКОВ ОГБПОУ «ТПТ»

Документация, регламентирующая организацию питания обучающихся и сотрудников ОГБПОУ «ТПТ», включает:

- Положение о буфете ОГБПОУ «ТПТ»;

- Порядок работы общественно-административной комиссии по организации контроля качества питания обучающихся и сотрудников ОГБПОУ ТПТ»;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Правила бракеража пищи.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.

5.2. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, локальными нормативными актами.