

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ляшенко Татьяна Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.03.2018 17:10:17
Уникальный программный ключ:
6f70794d4ae80e71b4eb424a71db89beedf6b85c

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	Стр. 1 из 9



Утверждаю:
Ректор Т.В.Ляшенко
Приказ № 01/03-18 от 22.03.2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
научно-педагогических работников, сотрудников и обучаемых Автономной не-
коммерческой организации высшего образования «ХУДОЖЕСТВЕННО-
ТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ» (АНО ВО «ВХУТЕИИ»)

г. Санкт-Петербург
2018 г.

АНО ВО ВХУТЕИН	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИН» (ВХУТЕИН)	Стр. 2 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания научно-педагогических работников, сотрудников и обучающихся (далее – Положение) Автономной некоммерческой организации высшего образования «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ» (АНО ВО «ВХУТЕИН») разработаны в соответствии с:

- Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции),
- Законом РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Законом РФ от 21.11.2011 г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»,
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45),
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- Типовым положением об общеобразовательном учреждении утверждённым постановлением Правительства РФ от 19 марта 2001 г. № 196.
- «Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования РФ» от 14.02.2008 № 71;
- Уставом АНО ВО «ВХУТЕИН»;
- Настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты студентов и сотрудников, сотрудников и их здоровья, совершенствования системы организации питания, и регламентирует порядок организации питания студентов и сотрудников и сотрудников.

1.3. Основными задачами оказания услуг горячего питания студентам и сотрудникам являются:

- 1) обеспечение студентов и сотрудников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 3) предупреждение (профилактика) среди студентов и сотрудников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ

2.1. Организация общественного питания студентов и сотрудников АНО ВО «ВХУТЕИН» возлагается на столовую Общество с ограниченной ответственностью «Столовая СПАРЗ-2», далее – столовая), которая действует на основе договора №01/01-17_____ от «18» января 2018 г. между АНО ВО «ВХУТЕИН» и ООО «Столовая СПАРЗ-2»_____.

В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами ООО «Столовая СПАРЗ-2» и настоящим Положением.

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	Стр. 3 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

2.2. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора ООО «Столовая СПАРЗ-2» в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.3. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором ООО «Столовая СПАРЗ-2».

2.4. Столовую возглавляет заведующий, на должность которого назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

2.5. Заведующий столовой:

1) руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

2) осуществляет в пределах своей компетенции функции управления, принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

3) распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору ООО «Столовая СПАРЗ-2» об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;

4) вносит руководству ООО «Столовая СПАРЗ-2» предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;

5) участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;

6) принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

7) участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству ООО «Столовая СПАРЗ-2» предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

8) осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

В период отсутствия заведующего столовой его обязанности исполняет назначенный приказом директора ООО «Столовая СПАРЗ-2» другой работник.

2.6. Заведующий столовой несет персональную ответственность за:

1) выполнение возложенных на столовую функций и задач;

2) организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;

3) рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;

4) состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;

5) соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

6) ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	Стр. 4 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

7) предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;

8) готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.7. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями ООО «Столовая СПАРЗ-2», а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

2.8. Основной и главной целью деятельности столовой является общественное питание студентов и сотрудников.

2.9. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

2.10. 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.

2.11. Общественное питание студентов и сотрудников осуществляется в здании по адресу: 195276, СПб, пр. Культуры, д.31, корп. 1, лит. А, пом.7Н (помещение № 14). Буфет рассчитан на 25 посадочных мест, посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Для обеспечения здоровым питанием всех студентов и сотрудников составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 – 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания студентов и сотрудников во АНО ВО «ВХУТЕИИ», возрастная категория и физические и умственные нагрузки студентов и сотрудников. При разработке меню для питания студентов и сотрудников отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. С учетом возраста студентов и сотрудников в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп студентов и сотрудников.

3.2. Ежедневно в Буфете вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.3. Студент имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы ООО «Столовая СПАРЗ-2» (в дни теоретических занятий и занятий по производственному обучению). Отпуск горячего питания студентам производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линии раздачи. Режим работы буфета должен соответствовать режиму работы ООО «Столовая СПАРЗ-2».

3.4. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания студентов и сотрудников осуществляется АНО ВО ВХУТЕИИ.

4.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указа-

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	Стр. 5 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

нием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

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

4.3. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

АНО ВО ВХУТЕИН	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИН» (ВХУТЕИН)	Стр. 6 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

Приложение 1.

Лист ознакомления

Фамилия, инициа- лы	Должность	Подпись	Дата ознакомления

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	Стр. 7 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

Примечание 2.

Лист согласования

Должность, ФИО	Дата согласования	Подпись
Проректор по учебной работе		
Проректор по научной работе		

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	Стр. 8 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

Примечание 3.

Лист периодических проверок

Должностное лицо, проводившее проверку: ФИО, должность, подпись	Дата проверки	Потребность в корректировке документа (да/нет)	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений или дополнений

АНО ВО ВХУТЕИИ	МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ	Положение об организации питания
	АНО ВО «ХУДОЖЕСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ВХУТЕИИ» (ВХУТЕИИ)	Стр. 9 из 9
	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА	

Примечание 4.

Лист регистрации изменений и дополнений

Номер изменения	Дата изменения	Страницы и пункты с из- менениями	Краткое со- держание из- менений	Должность, ФИО, подпись ответственного лица