МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОЛЬСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ СО «ВТК»)

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
Совета ГАПОУ СО «ВТК»
от «30» 08 2019 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ СО «ВТК»
_____ С.А. Медведева
«30» 08 2019 г.
Пр № 139-П/А

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания Совета
родителей ГАПОУ СО «ВТК»
от «30» 08 2019 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

о буфете в в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Саратовской области «Вольский технологический колледж»

г. Вольск
2019 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Буфет государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Вольский технологический колледж» (далее - буфет) в своей деятельности руководствуется действующим законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Уставом государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Вольский технологический колледж» (далее - Колледж), локальными актами Колледжа; приказами и распоряжениями директора Колледжа и настоящим Положением.

1.1. При организации питания в Колледже буфет руководствуется постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. №1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», требованиями СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СанПиН 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания, СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также перечнем продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в образовательных учреждениях, требованиями к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

2. ЗАДАЧИ И ПОРЯДОК РАБОТЫ БУФЕТА

2.1. Главной задачей буфета является организация питания в Колледже.

2.2. Правовой основой деятельности буфета является договор о взаимном сотрудничестве, заключаемый Колледжем с организатором питания (далее-Исполнителем). Изменение или прекращение правоотношений между Колледжем и Исполнителем осуществляется в соответствии с нормами гражданского законодательства РФ.

2.3. Буфет работает в соответствии с графиком работы Колледжа, ежедневно с понедельника по субботу.

2.4. Буфет располагается на 1 этаже здания основного учебного корпуса по адресу: Саратовская область, г. Вольск, ул. Саратовская, 44, каб. № 45.

2.5. Оплата за предоставленное питание обучающимися и персоналом колледжа осуществляется за наличный расчет.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ТЕХНИКУМА

3.1. Колледж вправе:

3.1.1. Создать комиссию из числа преподавателей и членов Совета родителей по контролю над качеством реализуемой продукции.

Комиссия вправе: - производить ежедневный обход с целью контроля за соблюдением надлежащего выполнения Исполнителем условий настоящего договора, соблюдением санитарно- гигиенического состояния помещения, оборудования, посуды, продуктов и иных предметов, используемых в процессе оказания услуг по организации питания;

- снимать пробы с продуктов питания и разрешать их на выдачу.

3.1.2. Назначить ответственное лицо из персонала, находящегося в трудовых отношениях с Колледжем для осуществления контроля за санитарной подготовкой помещения и мест для осуществления приема пищи, уборкой помещения и мест после осуществления приема пищи.

3.2. Колледж обязан:

3.2.1.Предоставить помещение буфета Исполнителю для оказания услуг по организации питания обучающихся и работников колледжа площадью 18,0 (восемнадцать) кв.м. (кабинет № 45), расположенное на первом этаже здания по адресу: Саратовская обл., г. Вольск, ул. Саратовская, 44.

3.2.2. Обеспечить Исполнителю для оказания услуг, доступ к горячему и холодному водоснабжению, к источникам электроэнергии.

3.2.3.Утверждать совместно с Исполнителем режим работы буфета.

3.2.4. Оплачивать потребляемую буфетом электроэнергию, водопотребление (горячее и холодное), отопление, вывоз мусора, дератизацию и дезинфекцию помещения.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

4.1. Исполнитель вправе:

4.1.1.В целях организации питания в образовательном учреждении осуществлять свободную продажу продукции собственного производства. Продукция, выставленная на продажу, должна отвечать всем требованиям санитарных норм и быть разрешенной к продаже в образовательных учреждениях согласно СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», действующему законодательству РФ.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Принять от Колледжа в пользование помещение буфета для оказания услуг по организации питания обучающихся и работников колледжа площадью 18кв.м. (кабинет № 45), расположенное на первом этаже здания по адресу: Саратовская обл., г. Вольск, ул. Саратовская, 44.

4.2.2. Осуществлять за свой счет капитальный и текущий ремонт переданного помещения.

4.2.3. Установить своими силами оборудование и иную мебель, необходимые для организации питания.

4.2.4. Использовать передаваемое помещение исключительно по целевому назначению, а именно для целей организации питания в образовательном учреждении.

4.2.5. Обеспечить сохранность предоставленного Исполнителю помещения.

4.2.6. Содержать выделенные помещения и оборудование в соответствии с санитарными правилами, а также правилами технической и пожарной безопасности.

4.2.7. Поставлять продукты питания ежедневно и своевременно. При каждой поставке продуктов питания предоставлять, в том числе по первому требованию Колледжа, сопроводительные документы на каждую партию поставляемых продуктов питания, подтверждающие их безопасность и качество. Качество, упаковка, маркировка поставляемых продуктов питания должны соответствовать ГОСТ Р 51074-2003 в части требований к продуктам для детского питания.

4.2.8. Осуществлять организацию питания согласно режиму работы буфета.

4.2.9. Соблюдать сроки годности продуктов питания. Обеспечивать надлежащие условия хранения и реализации продуктов согласно установленным санитарно- гигиеническим требованиям. Отпускать готовые блюда в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной посуде, отвечающей требованиям безопасности, со столовыми приборами (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали. Допускается использование одноразовой посуды и столовых приборов. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.2.10. Предоставлять комиссии по контролю над качеством количество продукции для пробы за свой счет.

4.2.11. Обеспечивать допуск к работе лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50935-2007, прошедших медицинское освидетельствование в установленном порядке. Обеспечивать своих сотрудников спецодеждой, моющими средствами и другими предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими нормами.

4.2.12. Исполнитель не вправе передавать третьей стороне свои обязанности по договору о взаимном сотрудничестве с Колледжем.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ БУФЕТА

5.1. Контроль за надлежащим исполнением настоящего Положения возлагается в пределах компетенции на следующих лиц:

- назначенное администрацией Колледжа ответственное лицо;
- специалистов Роспотребнадзора.