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 «31» 08 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ СО «ВТК»
С.А. Медведева
«31» 08 2021 г.
Приказ № 180-П

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
Совета родителей ГАПОУ СО «ВТК»
от «31» 08 2021 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ
о буфете
в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Саратовской области «Вольский технологический колледж»
(ул. Саратовская)

г. Вольск
2021 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.