

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания слушателей**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания слушателей (далее – Положение) ЧОУ ДПО «ЦОУ» разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

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

1.4. Основными задачами оказания услуг горячего питания слушателей являются:

- 1) обеспечение слушателей 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 слушателей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- 5) создания комфортной среды образовательного процесса.

**2. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ**

2.1. Организация питания слушателей ЧОУ ДПО «ЦОУ» возлагается на ООО «Кухня» (далее – кафе) в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания от 13 сентября 2016 года. В своей деятельности кафе руководствуется действующим законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, соответствующими организационно-распорядительными документами.

2.2. Кафе оказывает услуги по питанию слушателей с 10 до 22 часов по московскому времени, в остальные часы по согласованию.

2.2. Кафе осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

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

2.4. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для кафе соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.5. Общественное питание слушателей осуществляется в здании по адресу: 196105, г. Санкт-Петербург, пр-кт Ю.Гагарина, дом 1 литер А, помещение на 1 этаже. Кафе

рассчитано на 34 посадочных места, посетители обслуживаются после оплаты через кассу официантами за счет собственных средств.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Расписание занятий в ЧОУ ДПО «ЦОУ» предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания слушателей.

3.2. Для обеспечения здоровым питанием всех слушателей составляется примерное меню на период 10 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания слушателей в Учреждении, возрастная категория и физические и умственные нагрузки слушателей. При разработке меню для питания слушателей отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. С учетом возраста слушателей 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 слушателей.

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.4. Обучающийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение всего обучения в ЧОУ ДПО «ЦОУ» в дни и часы занятий. Отпуск горячего питания слушателям производится в соответствии с режимом учебных занятий. Режим работы кафе должен соответствовать режиму работы Учреждения.

3.5. Не допускается присутствие слушателей в производственных помещениях кафе. Не разрешается привлекать слушателей к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.6. 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 слушателей осуществляется собственником кафе, что подтверждается пунктом 7 договора на оказание услуг по организации питания в ЧОУ ДПО «ЦОУ» от 13 сентября 2016 года.

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 указанием 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 слушателей и нарушение трудовой дисциплины работники кафе несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.