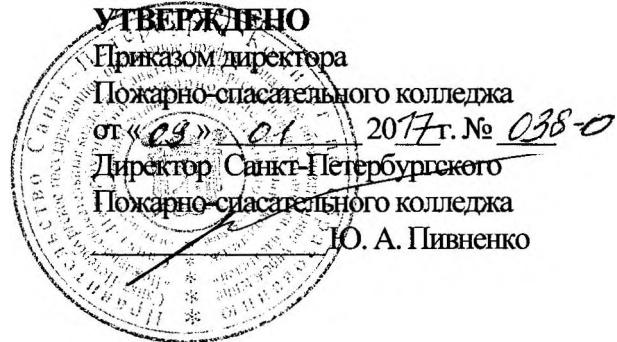


Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ПОЖАРНО-СПАСАТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ СПАСАТЕЛЕЙ»

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
колледжа Санкт-Петербургского
Пожарно-спасательного колледжа
Протокол от «09» 01 2017 г. № 5



Локальный акт № 31

П О Л О Ж Е Н И Е

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания студентов в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Пожарно-спасательный колледж» «Санкт-Петербургский центр подготовки спасателей»

Санкт-Петербург
2017 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок создания, организацию работы, принятия и исполнения решений комиссии по контролю за организацией и качеством питания студентов (далее – Комиссия) в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Пожарно-спасательный колледж» «Санкт-Петербургский центр подготовки спасателей» (далее – Колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 82-1 Закона Санкт – Петербурга от 27.12.2013 № 767-138 «О внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», Постановлением от 05 марта 2015 г. № 247 о мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.3.1186-03), санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами (СанПиН 2.4.3.2554-09) Изменения №2 к СанПиН 2.4.3.1186-03, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-081.3).

1.3. Комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания студентов, качества доставляемых продуктов, приготовления блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой Колледжа.

2. Порядок избрания Комиссии

2.1. В состав Комиссии могут входить представители администрации, педагогических работников, представителей студенческого самоуправления Колледжа.

2.2. Председателя комиссии выбирают из числа членов Комиссии большинством голосов на заседании Комиссии.

2.3. Состав Комиссии, утверждается приказом директора Колледжа на каждый учебный год за 2 дня до начала учебного года.

2.4. Члены Комиссии осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе. Участие в работе Комиссии может учитываться при распределении стимулирующей части фонда оплаты труда, а так же при премировании работников Колледжа.

2.5. Досрочное прекращение полномочий члена Комиссии осуществляется:

- на основании личного заявления члена Комиссии об исключении из его состава;
- по требованию не менее 2/3 членов Комиссии, выраженному в письменной форме.

2.6. В случае досрочного прекращения полномочий члена Комиссии в её состав избирается новый представитель от соответствующей категории работников/обучающихся Колледжа.

3. Цели и основные направления деятельности Комиссии

3.1. Оказание содействия администрации Колледжа в организации питания студентов.

3.2. Контроль выполнения условий договора, заключенного Колледжем с предприятием питания об организации питания студентов, а именно:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- контролировать организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой и пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проверять наличие суточной пробы;
- проверять качество сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемыми надзорными органами и службами;
- контролировать организацию питания студентов, соблюдения графика питания.

3.4. Анализ потребительского спроса среди студентов по ассортименту и качеству продукции.

3.5. Внесение предложений администрации Колледжа по улучшению обслуживания студентов.