

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КАШИНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ КМК

И.О. Директора ГБПОУ «Кашинский медицинский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

И.Г.Глинина

2023

Положение о буфете

ГБПОУ «Кашинский медицинский колледж»

Рассмотрен на заседании
Совета колледжа

« 31 » 08 2023 г.
Протокол № 1

г. Кашин, 2023 год

1. Общие положения

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся студентов ГБПОУ «Кашинский медицинский колледж» (далее – ГБПОУ КМК). Буфет не является структурным подразделением ГБПОУ «Кашинский медицинский колледж», взаимодействие осуществляется на условиях договора об организации общественного питания студентов и сотрудников ГБПОУ КМК.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ГБПОУ «Кашинский медицинский колледж».

1.2. Руководство буфетом осуществляет организация, на основании заключенного договора.

1.3. Коллектив буфета работает во взаимодействия со всеми структурными подразделениями ГБПОУ КМК, Территориальным отделом УФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области в Кашинском районе.

1.4. В своей деятельности сотрудники буфетом руководствуются Трудовым кодексом Российской Федерации, законодательными и нормативными актами государственных органов власти Российской Федерации, Уставом, локальными нормативными актами ГБПОУ КМК, касающихся ее деятельности.

2. Цели, задачи и основные принципы организации питания в ГБПОУ КМК

2.1. Основной целью деятельности буфета является обеспечение студентов и сотрудников колледжа горячим питанием.

2.2. Основными задачами буфета являются:

- изготовление качественной и высококалорийной продукции; выпуск

продукции в достаточном ассортименте;

- обеспечение санитарно-гигиенического состояния помещения, оборудования, рабочего инвентаря;
- организация соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда;
- заключение договоров с поставщиками продуктов;
- проведение контроля качества выпускаемой продукции.

2.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

2.4. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается первое блюдо (суп), второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

2.5. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

2.6. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса. Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

2.7. В питании обучающихся студентов не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

- 2.8. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
- 2.9. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.
- 2.10. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (KIO_3), а не йодидом калия (KI).
- 2.11. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре). Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.
- 2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

2.13. В питании обучающихся в колледже не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы; острые соусы;
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных ароматизаторов);
- алкоголь;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием; продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из

мякоти голов

- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из не пастеризованного молока; творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3. Торгово-производственная структура буфета

- 3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся студентам осуществляется за счет средств обучающихся и (или) их законных представителей, сотрудников за счет собственных средств.
- 3.2. Для информирования обучающихся по меню буфета заведующий производством ежедневно заполняет лист меню и выставляет его на стойку выдачи блюд.
- 3.3. Для обеспечения студентов и сотрудников колледжа горячим питанием в буфете организуется обеденный зал на 15 человек и работает буфет.
- 3.4. Работа обеденного зала и буфета регламентируется основным рабочим

- временем персонала буфета с 10.00 до 17.00.
- 3.5. Формой обслуживания потребителей является самообслуживание.
 - 3.6. Способом расчета с потребителями является наличный и безналичный расчет.
 - 3.7. Периодически работа буфета контролируется органами госконтроля.
 - 3.8. Ежегодно обеспечивается метрологический контроль технологического оборудования.

4. Документация

Организация разрабатывает и оформляет следующую документацию буфета:

- Ежедневное меню;
- Прейскурант цен обеденной и буфетной продукции;
- Журнал инструктажа по технике безопасности; санитарные книжки на каждого сотрудника буфета;
- Документация, подтверждающая безопасность сырья; журнал отзывов и предложений.

Лист регистрации изменений							
№	Дата	№ листо в	Основания для внесения изменений	Дол жност ь	Подпис ь	Расши фровка подпи си	Дата введения изменен ия