

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ
НАУЧНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ПОЛИТИКИ И
ОБРАЗОВАНИЯ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ

«ТВЕРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Тверская ГСХА)

П Р И К А З

«30» 08 2019 г.

г. Тверь

№ 31-АХ

**Об организации питания студентов и сотрудников
в 2019-2020 учебном году**

В соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях реализации мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Проректору по управлению имуществом комплексом:

- организовать горячее питание студентов силами сотрудников столовой с буфетами в соответствии с 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», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

- в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся создать условия для соблюдения питающимися и персоналом столовой правил личной гигиены;

- до 1 сентября 2019 года проверить соответствие технологического оборудования паспортным характеристикам, требованиям СанПинов и составить акт.

2. Заведующей столовой:

- с 2 сентября приготовление пищи осуществлять в варочном цеху общепита №5 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 в рабочие дни недели;

- ежедневно готовить не менее двух первых, трех вторых блюд (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), закуски, сладкого блюда

и трех видов напитков. В качестве закуски использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. Для улучшения вкуса в салат добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи (СанПиН 2.4.5.2409-08, ст. 6.19);

- осуществлять реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий для студентов в буфете-раздаточной учебного корпуса №7 с 11.00 до 15.00 в рабочие дни;

- в буфете учебного корпуса №5 организовать реализацию горячих напитков, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий;

- обеспечить исправное состояние и должную эксплуатацию технологического и холодильного оборудования;

- разрабатывать примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) и представлять для утверждения ректору;

- принимать пищевые продукты и продовольственное сырье при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Российской Федерации (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), и хранить их до окончания использования указанной продукции и сырья;

- не менее одного раз в месяц, каждую последнюю пятницу месяца, проводить генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией (использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом);

3. Заведующему автопарком и заведующей столовой организовать доставку пищи с варочного цеха в буфеты учебных корпусов в термосах автотранспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

Осуществлять санитарную обработку транспортного средства перед доставкой пищи при использовании его для перевозки разнородных пищевых продуктов.

4. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся заведующей столовой обеспечить соблюдения питающимися и персоналом правил личной гигиены и строгое выполнение обязанностей (СанПиН 2.4.5.2409-08, ст. 13.5.). Не допустить получение и прием пищи в буфетах академии в верхней и рабочей одежде.

6. Начальнику контрактной службы Фимушкиной Л.В. по заявкам заведующей столовой обеспечить деятельность столовой санитарно-гигиеническими и моющими средствами.

7. Довести настоящий Приказ до должностных лиц в части касающейся.

8. Контроль за организацией питания студентов и сотрудников академии оставляю за собой.

Врио ректора



П.И. Мигулев