Приложение к приказу

НИУ ВШЭ – Пермь

от 28.12.2018 № 8.2.6.2-10/2812-07

УТВЕРЖДЕН

приказом НИУ ВШЭ – Пермь

от 28.12.2018 № 8.2.6.2-10/2812-07

**Регламент контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь**

1. **Общие положения**
	1. Регламент контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь (далее соответственно – Регламент) устанавливает порядок осуществления контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь.
	2. Действие Регламента распространяется на все пункты питания (столовые, кафе, буфеты и пр.), находящиеся в НИУ ВШЭ – Пермь (далее – пункты питания).
	3. Контроль организации и качества питания осуществляется комиссиями по вопросам общественного питания (далее соответственно – Комиссии, Комиссия), формируемыми в порядке, установленном разделом 3 Регламента.
	4. В своей деятельности Комиссии руководствуются нормативными правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ
	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а также уставом НИУ ВШЭ, Положением о НИУ ВШЭ – Пермь, Регламентом и иными локальными нормативными актами НИУ ВШЭ и НИУ ВШЭ – Пермь.
	5. Регламент утверждается приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь, изменения в Регламент вносятся приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь.
2. **Цели и задачи Комиссий**
	1. Комиссии создаются в целях совершенствования организации питания, улучшения его качества, обеспечения обучающихся и работников питанием, соответствующим принципам сбалансированного питания с учетом рациональных норм потребления пищевых продуктов, по экономически обоснованным ценам.
	2. Основной задачей Комиссий является осуществление всестороннего контроля качества питания, в том числе:
		1. проверка соблюдения организацией общественного питания, оказывающей услуги питания работникам и обучающимся НИУ ВШЭ – Пермь (далее – Организация), санитарно-гигиенических норм и требований, технических регламентов;
		2. проверка качества готовых блюд, полуфабрикатов и реализуемой Организацией пищевой продукции промышленного производства;
		3. осуществление контроля выполнения требований, предъявляемых директором НИУ ВШЭ – Пермь к Организации, в том числе по ассортименту, весу готовых блюд, реализации комплексного обеда по фиксированной цене;
		4. контроль соблюдения установленного графика работы пунктов питания;
		5. рассмотрение жалоб обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь на организацию и качество питания, доведение информации до Организации и контроль устранения отмеченных в работе пунктов питания недостатков.
	3. Комиссии выполняют следующие функции:
		1. осуществление контроля работы пунктов питания, расположенных в учебных зданиях, в том числе в производственных и складских помещениях Организации;
		2. внесение предложений по улучшению организации и качества питания.
3. **Порядок формирования Комиссий**
	1. Комиссии создаются и работают на постоянной основе в каждом здании НИУ ВШЭ – Пермь, где имеется пункт питания.
	2. Деятельность членов Комиссий основывается на принципах добровольности участия в их работе, коллегиальности принятия решений, гласности.
	3. В составы Комиссий входит не менее пяти человек.
	4. В составы Комиссий могут входить:
		1. представители администрации образовательных, научных и иных структурных подразделений, расположенных в здании;
		2. представители студенческого совета НИУ ВШЭ – Пермь
		(по представлению Студенческого совета НИУ ВШЭ – Пермь);
		3. в зданиях, имеющих на своей территории медицинские пункты, в Комиссии включается медицинский работник.
	5. Руководство Комиссиями осуществляют Председатели Комиссий.
	6. Председатели Комиссий выбираются из членов Комиссий путем открытого голосования на первых заседаниях Комиссий.
	7. Составы Комиссий утверждаются приказом директора
	НИУ ВШЭ – Пермь.
	8. Председатели Комиссий могут вносить предложения об изменении составов Комиссий.
	9. Изменения в составы Комиссий вносятся приказом директора
	НИУ ВШЭ – Пермь.
4. **Организация работы Комиссий**
	1. Работа Комиссий осуществляется путем проведения комплексных, выборочных и оперативных проверок пунктов питания. В проверке принимают участие не менее трех членов Комиссии.
	2. Комплексная проверка пункта питания представляет собой всестороннюю оценку организации и качества питания. К комплексной проверке может привлекаться работник Организации. Комплексная проверка пункта питания проводится не реже одного раза в три месяца, в соответствии с графиком проверок.

По результатам проверки составляется акт (Приложение № 1) в двух подлинных экземплярах, который подписывается членами Комиссии и ответственным представителем Организации (заведующий производством/заместитель заведующего производством и т.п.). Один экземпляр акта проверки хранится у председателя Комиссии, второй экземпляр передается Организации.

Организация не извещается о дате и времени проведения проверки.

* 1. Выборочная проверка пункта питания (по ограниченному ряду показателей), а также выборочная оценка готовых блюд производятся еженедельно. Результаты проверок отражаются в Журналах проверок (Приложение № 2).
	2. Оперативные проверки осуществляются в случае получения сведений о конкретных нарушениях, допущенных Организацией. По результатам проверок составляются акты (Приложение № 1) в двух подлинных экземплярах, подписываемые членами Комиссии и ответственным представителем Организации. В актах отражаются подтверждение (отсутствие) конкретного нарушения.
	3. Заседания Комиссий проводятся по мере необходимости. На заседаниях Комиссий утверждаются графики проведения проверок пунктов питания, рассматриваются жалобы и предложения потребителей услуг питания, принятые Организацией меры по устранению выявленных недостатков, по результатам могут направляться претензионные письма в адрес Организации.
	4. Председатели Комиссий формируют повестки дня заседания Комиссий, информируют членов Комиссий о дате и времени заседания по корпоративной электронной почте. Заседания Комиссий могут проводиться в заочной форме путем обмена членами Комиссий письмами по корпоративной электронной почте.
	5. Решения Комиссий оформляются в трехдневный срок протоколами заседаний Комиссий, при условии участия в обсуждении вопроса не менее половины членов Комиссии. Копии протоколов направляются членам Комиссий.

Протоколы заседаний подписывают Председатели Комиссий. Протоколы хранятся у Председателей Комиссий.

* 1. Комиссии могут инициировать и проводить опросы об удовлетворенности питанием обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь. После проведения опроса Комиссии анализируют полученные данные, доводят их до сведения Организации, контролируют устранение выявленных в результате опроса недостатков. Целесообразность и периодичность проведения опросов определяются Комиссиями.
	2. Для осуществления возложенных на Комиссии функций членам Комиссий предоставлены следующие права:
		1. получение необходимой информации от Организации и ее ответственных представителей в пункте питания;
		2. внесение предложений по организации работы Комиссии.
	3. Члены Комиссий обязаны:
		1. соблюдать требования Регламента;
		2. выполнять требования санитарных норм и правил технических регламентов при осуществлении проверок пунктов питания;
		3. присутствовать на заседаниях Комиссий;
		4. рассматривать материалы по вопросам работы Комиссий, в том числе полученные по корпоративной электронной почте;
		5. исполнять решения, принятые Комиссиями.
	4. Контроль исполнение настоящего Регламента, контроль работы Комиссий, контроль организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь осуществляет заместитель директора НИУ ВШЭ – Пермь, на которого возложены обязанности по организации питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь.

Приложение № 1

к Регламенту контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь

АКТ

Комплексной/оперативной проверки пункта питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Адрес** |  |  | **Дата** |  |

В процессе проверки:

Выявлены нарушения санитарных норм и правил, технических регламентов в обеденном зале, производственных или складских помещениях

|  |
| --- |
|  |
| (описать нарушения или указать, что нарушения не выявлены) |
|  |

Выявлены нарушения правил хранения пищевого сырья, готовой продукции

|  |
| --- |
|  |
| (описать нарушения или указать, что нарушения не выявлены) |
|  |

Выявлены нарушения норм, технических регламентов и иных требований законодательства Российской Федерации предъявляемых к местам сбора и хранения пищевых отходов

|  |
| --- |
|  |
| (описать нарушения или указать, что нарушения не выявлены) |
|  |

Выявлены нарушения требований, предъявляемых к персоналу

|  |
| --- |
|  |
| (описать нарушения или указать, что нарушения не выявлены) |
|  |

Выявлены нарушения требований, предъявляемых к ассортименту и качеству готовых блюд

|  |
| --- |
|  |
| (описать нарушения или указать, что нарушения не выявлены) |
|  |

Другие нарушения

|  |
| --- |
|  |
| (описать нарушения или указать, что нарушения не выявлены) |
|  |

Проверка проведена членами Комиссии по вопросам общественного питания:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| должность |  | ФИО |  | подпись |
| должность |  | ФИО |  | подпись |
| должность |  | ФИО |  | подпись |

С Актом проверки ознакомлен(а), 2 экземпляр получил(а):

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| должность представителя Организации |  | ФИО |  | подпись |  | дата |

Приложение № 2

к Регламенту контроля организации и качества питания обучающихся и работников НИУ ВШЭ – Пермь

**ЖУРНАЛ ВЫБОРОЧНЫХ ПРОВЕРОК ПУНКТА ПИТАНИЯ**

**Адрес:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Ф.И.О. проверяющих** | **Перечень проверяемых показателей** | **Результаты проверки** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |