

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного**  
**учреждения высшего профессионального образования**  
**«Кубанский государственный университет» в г. Армавире**

«01» сентября 2014 г.

Утверждаю

**Требования к исполнителям по предоставлению услуг организации**  
**общественного питания студентам и преподавателям в филиале ФГБОУ ВПО**  
**«Кубанский государственный университет» в г. Армавире.**  
**Режим работы буфета: 9.00 – 15.30**

1. Буфет предоставляет услугу по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также созданию условий для ее реализации и потребления, что предполагает:
  - 1.1. Услуга должна иметь социальную направленность, то есть соответствовать требованиям определенного контингента потребителей в соответствии с типом предприятия (студентов, преподавателей и сотрудников);
  - 1.2. Ежедневное проведение бракеража пищи в соответствии с действующим положением о бракераже на предприятиях общественного питания;
  - 1.3. Отпуск готовой продукции должен сопровождаться документами: меню и заборным листом, где указан выход и стоимость каждого блюда;
  - 1.4. Осуществление контроля за качеством сырья и полнотой вложений в готовые блюда аккредитованной лабораторией;
  - 1.5. В рационе питания должны присутствовать разнообразные продукты (мясо птицы, рыба, молочная продукция, фрукты, овощи);
  - 1.6. Пища должна быть приготовлена по сборникам рецептур, действующих в системе общего питания;
  - 1.7. Приготовление питания должно осуществляться из продуктов, на которые имеются сертификаты соответствия, и срок годности которых не заканчивается на момент их приготовления;
  - 1.8. Порядок ценообразования на питание должен определяться в соответствии с действующим законодательством и нормативными актами РФ и УР по ценообразованию;
  - 1.9. Работники общественного питания, задействованные в выполнении контракта, должны своевременно проходить медицинские профилактические осмотры;
  - 1.10. Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности. Эстетичность характеризуется гармоничным внешним видом обслуживающего персонала, оформлением и подачей кулинарной продукции;
  - 1.11. Своевременную и достоверную информированность о пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции, что позволяет

Верно  
Зам. директора  
по учебной работе  
«15» 10  
В.В. Марубаров  
30



потребителю правильно, с учетом возрастных особенностей и состояния здоровья, выбрать необходимое блюдо или кулинарное изделие.

**2. При предоставлении услуг питания должны обеспечиваться следующие требования безопасности:**

- 2.1. Сырье и продовольственные товары, используемые для производства кулинарной продукции, а также условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации (Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, стандартам СанПиН N 42-123-5777-91 и N 42-123-4117-86), а также санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравмедпромом России;
- 2.2. Условия обслуживания при предоставлении услуг должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации по уровню шума, вибраций, освещенности, состоянию микроклимата требованиям СанПиН N 42-123-5777-91, архитектурно-планировочным и конструктивным решениям, показателям электро-, пожарно- и взрывобезопасности – требованиям СНиП 2.08.02-89.
- 2.3. Торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально-технологического оснащения должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравмедпромом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям СанПин N 42-123-5777-91, эксплуатационной документацией заводов-изготовителей и нормам технического оснащения предприятий общественного питания.
- 2.4. Персонал должен иметь соответствующую подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

**3. Дополнительные условия организации питания студентов, преподавателей филиала КубГУ в г. Армавире:**

- 3.1. Готовую продукцию должны привозить в отдельных порционных контейнерах в соответствии с заявками.
- 3.2. Работники буфета:
- 3.2.1. Стараются эстетически расположить предлагаемую продукцию на раздаточном столе.
- 3.2.2. Работают оперативно по обслуживанию студентов, преподавателей на перерывах между занятиями, не задерживая студентов на начало занятий.
- 3.2.3. Следят за порядком в обеденном зале, не допускают азартных игр и других развлечений студентов.
- 3.2.4. В течение работы использованную одноразовую посуду собирают в специальный пакет и, по окончании работы, отправляют в мусорный контейнер.

Верно  
Зам. директора  
по учебной работе  
« 15 » 10  
В.В. Тарубаров



- 3.2.5. По завершению работы приводят в порядок помещение буфета (сдвигают столы, убирают стулья, моют полы, протирают подоконники, раздаточную и др.)
- 3.2.6. В течение работы буфет содержат в надлежащем санитарном состоянии.

**Стороны согласования**

**ИП Нартова Аминат Михайловна**

Паспорт 0300 959142  
 выдан 15.08.2001 УВД г. Армавира  
 Краснодарского края  
 Дата рождения: 05.06.1956  
 Место рождения: Краснодарский  
 край, Успенский р-н, аул  
 Кургоковский  
 Зарегистрирован:  
 352910 Краснодарский край, г.  
 Армавир, ул. Советской Армии, д.  
 222/6  
 ИНН 230209898888  
 Свидетельство ЕГРИП  
 305230223500031 от 23.08.2005 г.

**Филиал ФГБОУ ВПО «Кубанский  
 государственный университет» в г.  
 Армавире  
 в лице директора филиала  
 А.Х.Павловой**

352930, Краснодарский край, г. Армавир,  
 ул. Комсомольская, 126  
 ИНН 2312038420  
 КПП 231201001



А.М.Нартова



А.Х.Павлова

