

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора
31.08.2016 № 97/1

**Положення
про їдальню
у Новомосковському кооперативному коледжі економіки та права
ім.С.В.Литвиненка**

1. Загальні положення

1.1. Їдальня є структурним підрозділом Новомосковського кооперативного коледжу економіки та права ім.С.В.Литвиненка, призначеним для організації харчування студентів, працівників і практичної підготовки студентів спеціальностей Виробництво харчової продукції та Ресторанне обслуговування.

1.2. У своїй діяльності їдальня керується Конституцією України, законами України, актами Президента України, Кабінету Міністрів України, постановами з'їздів, зборів Ради Укоопспілки, Статутом і Правилами внутрішнього трудового розпорядку, розпорядженнями та наказами директора вищого навчального закладу, а також цим Положенням.

1.3. Харчування сторонніх осіб у їдальні заборонено відповідно до чинного законодавства України.

1.4. Їдальню очолює завідувач, який призначається на посаду та звільняється з неї наказом директора вищого навчального закладу з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

2. Обов'язки працівників їдальні

У Новомосковському кооперативному коледжі економіки та права ім.С.В.Литвиненка для студентів повинно бути організовано харчування (сніданок). За бажанням батьків студентам можуть надаватися гарячі обіди.

2.1. Своєчасне забезпечення їдальні продовольчими товарами, необхідними для ведення виробничого і торгового процесу.

2.2. Готування їжі зі свіжих продуктів, утримання посуду, який використовується в організації харчування, в чистоті.

2.3. Надання можливості медичній сестрі вищого навчального закладу здійснювати проби їжі.

2.4. Проведення вологого прибирання на кухні та обробки інвентарю належними розчинами згідно із санітарно-гігієнічними вимогами.

2.5. Проходження періодичного та щоденного медичного огляду.

Під час карантину з приводу кишкових інфекцій посуд карантинних груп миється в окремому промаркованому посуді та знезаражується шляхом кип'ятіння.

При організації харчування студентів слід керуватися вимогами санітарного законодавства, які ставляться до організації раціонального харчування студентів коледжу та громадського харчування.

Щоденний контроль за організацією і якістю харчування покладається на засновників (власників), керівників навчальних закладів, медичний персонал; нагляд (не рідше 2 разів протягом навчального року та за епідпоказаннями) - на установи державної санітарно-епідеміологічної служби.

Всі працівники коледжу, в тому числі працівники харчоблоку, повинні проходити обов'язкові медичні огляди у відповідності з діючим законодавством та мати особисті медичні книжки єдиного зразка. Персонал їдальні (роздаткових, буфетів) повинен бути забезпечений санітарним і спеціальним оглядом та необхідними умовами для додержання правил особистої гігієни.

Особисті медичні книжки повинні зберігатися у медичного працівника або у особи, яка закріплена наказом керівника (директора) загальноосвітнього навчального закладу як відповідальна за їх зберігання.

3. Права та обов'язки студентів

- 3.1. Студенти мають дотримуватися правил користування їдальнею.
- 3.2. Студенти повинні бережливо ставитись до майна їдальні.
- 3.3. Суворо забороняється в їдальні курити, голосно розмовляти.
- 3.4. Студенти мають право на якісне обслуговування, а у випадку непорозумінь, вимагати Книгу відгуків і пропозицій.
- 3.5. Студенти беруть участь у анкетуванні, висловлюють свої поради, побажання.

Додаток 1

Санітарно-дезинфекційний режим у Новомосковському кооперативному коледжі економіки та права ім.С.В.Литвиненка

Найменування об'єкта	Спосіб і режим знезараження
1. Приміщення (підлога, стіни, двері, підвіконня та ін.), жорсткі меблі.	Обробку проводять способом протирання ганчіркою, змоченою в одному із дезинфі-куючих розчинів: 0,5% розчин хлораміну; 0,5% розчин хлорної вапни або вапни білильної гашеної термостійкої; 0,25% НГК, ДОСГК; 0,2% розчин сульфо-хлорантину; 3% (по ДВ) розчин перекисі водню з м'яким засобом (0,5%); 1% (по ДВ) розчин пераміну; 1% (по ДВ) розчин полісепту; 3% розчин амфолану; 0,5% розчин катаміну АБ.
2. Килими.	Двічі почистити щіткою, змоченою: 0,5 % розчином хлораміну; 0,2% розчином сульфо-хлорантину; 1% розчином пераміну; 0,5% розчином катаміну АБ і протягом карантину прибрати.
3. Посуд, звільнений від залишків їжі та вимитий.	Кип'ятити у воді або у 2%- розчині соди 25 хв. - при кишкових інфекціях, 4 5 хв. - при вірусному гепатиті з моменту закипання.
4. Залишки їжі	Засипати хлорне вапно (чи вапно білильне термостійке), 200 г/кг - 60 хв. НГК, ДОСГК - 100 г/кг.
5. Санітарно-технічне обладнання (раковини, унітази та ін.).	Унітази та раковини протерти двічі одним із розчинів, вказаних в п. 1 або протерти чистильно-дезінфікуючим засобом: "Белка", "Блеск-2", "Санита", "ПЧД", "Санитарний", І "Дезус", "Деззф" та ін. - у відповідності із рекомендаціями по пристосуванню засобу на етикетці. Використані квачі, прибиральні матеріали занурити у 0,5% розчин НГК чи 1% розчин хлорного вапна -на 30 хв., прополоскати та просушити. Сховати чисті квачі та прибиральні матеріали у спеціально промаркованій тарі у господарчій шафі.
6. Вироби медичного призначення зі скла, металу, гуми, пластмас	Хімічний метод: занурити чи протерти одним із дезинфікуючих розчинів: 1% розчин хлораміну - 30 хв.; 2,5% (0,5% по ДВ) розчин хлоргексидіну біглюконату - 30 хв 3% (по ДВ) розчин перекису водню з 0,5% розчином м'якого засобу 8 0 хв. Фізичний метод (окрім виробів з пластмас): кип'ятити у воді чи у 2% розчину соди - 15 хв.; сухе гаряче повітря 120 град. С - 45 хв.

7. Руки персоналу.	Для гігієнічного знезараження руки обробляють на протязі 2 хв. одним із розчинів: 2,5% (0,5%) водним розчином хлоргексидіна біглюконата; 1% розчином йодопірону; 0,3% розчином хлораміну, а потім миють милом.
--------------------	--

Примітка: * — Знезараження здійснюється також іншими дезінфікуючими засобами, які дозволені МОЗ України для цих цілей.

ПОГОДЖЕНО

Протокол засідання
адміністративної ради коледжу
31.08.2016 №1