



«УТВЕРЖДЕНО»

на заседании профсоюзного комитета
протокол № ____ от « ____ » _____ 202_ г.
Председатель _____ В.А. Ишейский

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
ПО ПРОВЕРКЕ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ**

1. Общие положения комиссии

1.1. Комиссия профсоюзного комитета по контролю за организацией и качеством питания (далее — Комиссия) является постоянно действующим органом Первичной профсоюзной организации работников и обучающихся «Санкт-Петербургский горный университет, Санкт-Петербургский горный университет императрицы Екатерины II» общероссийского профсоюза образования (далее — Профсоюзная организация).

1.2. Комиссия создается с целью соблюдения интересов обучающихся и работников «Санкт-Петербургского горного университета императрицы Екатерины II (далее — Университета) на получение качественного, безопасного и доступного питания в местах организованного общепита Университета.

1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (иными действующими СанПиН); Техническими регламентами; ГОСТами. Уставом Профсоюзного союза и другими актуальными нормативными документами, локальными нормативными актами организации и настоящим Положением.

1.4. Комиссия осуществляет свою деятельность во взаимодействии с администрацией Университета, хозяйственными службами и подразделениями (организациями общепита), работающими на территории Университета.

1.5. Комиссия подотчетна в своей работе профсоюзному комитету.

1.6. Председатель и Члены комиссии осуществляют свою работу на общественных началах.

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Основной целью Комиссии является обеспечение постоянного общественного контроля за соответствием питания установленным нормам и потребностям обучающихся и сотрудников.

2.2. Задачами Комиссии являются:

2.2.1. Проверка ассортимента реализуемой продукции и соответствие его меню.

2.2.2. Оценка качества приготовления блюд, доброкачественности поступающей продукции, культуры обслуживания.

2.2.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при оказании услуги общественного питания в Университете

2.2.4. Контроль за соблюдением актуализации списочного состава питающихся (при наличии дотаций от профкома или Университета).

2.2.5. Мониторинг цен на готовую продукцию и буфетные товары, при необходимости, калькуляция себестоимости продукции и анализ актуальности цен в соответствии со среднерыночными ценами аналогичной продукции.

2.2.6. Прием и анализ предложений и жалоб от студентов и сотрудников по вопросам питания.



2.2.7. Повышение потребительской грамотности сотрудников и обучающихся.

3. Функции Комиссии

Для выполнения возложенных задач Комиссия осуществляет следующие функции:

3.1. Контрольно-надзорная функция:

3.1.1. Проведение плановых и внеплановых (по обращениям и эпид ситуации) проверок столовых, буфетов и точек питания на соответствие требованиям НД.

3.1.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и правил реализации готовой продукции (норм выхода готовых блюд (проверка массы порций), температуры подачи и т.д.).

3.2. Аналитическая функция:

3.2.1. Мониторинг цен на комплексные обеды, порционные блюда и буфетную продукцию. Сравнительный анализ цен с внешними точками общепита (за пределами Университета).

3.2.2. Анализ обратной связи от обучающихся и сотрудников: сбор и систематизация жалоб, предложений и пожеланий

3.2.3. Изучение структуры питания: оценка популярности блюд, причин отсутствия тех или иных позиций в меню.

3.3. Информационно-разъяснительная функция:

3.3.1. Доведение до сведения администрации Университета и организаторов питания объективной информации о качестве работы точек общепита.

3.3.2. Информирование членов профсоюза о результатах проверок.

3.4. Предупредительно-профилактическая функция:

3.4.1. Участие в работе дегустационной группы оценки органолептических показателей готовой кулинарной продукции, в том числе, вновь разрабатываемых блюд и изделий

3.4.2. На основании результатов работы дегустационной группы выносить предложения руководству комбината общественного питания по улучшению качества блюд, расширению ассортимента, оптимизации графика работы точек питания.

3.5. Представительская функция:

3.5.1. Представление интересов питающихся при урегулировании спорных ситуаций между обучающимися / сотрудниками и персоналом столовой.

3.5.2. Участие в совещаниях, проводимых администрацией Университета по вопросам организации питания, с правом вынесения мотивированного мнения профсоюзной организации.



4. Права и обязанности Комиссии

4.1. Члены Комиссии имеют право:

4.1.1. Запрашивать и получать в установленном порядке от подразделений Университета или от третьих лиц на территории Университета информацию по вопросам, входящим в компетенцию Комиссии, за исключением информации, содержащей персональные данные в объеме, запрещенном к разглашению законодательством.

4.1.2. Посещать, с целью выполнения контрольных функций столовые, буфеты и пункты питания в часы их работы (при необходимости — с предварительным уведомлением администрации точки или заведующего комбинатом питания)

4.1.3. Запрашивать для ознакомления необходимую документацию.

4.1.4. Проводить отбор проб для оценки органолептических свойств, контрольные взвешивания, проводить замеры температуры готовых блюд при реализации, в объеме работ дегустационной группы.

4.1.5. Беспрепятственно, с представителем КОП, осуществлять визиты для целей контроля во все помещения предприятий общественного питания.

4.1.6. Составлять акты, справки, протоколы по заседаниям и др. документацию по результатам проверок

4.1.7. Вносить на рассмотрение профкома и администрации Университета предложения по улучшению работы пунктов питания

4.2. Члены Комиссии обязаны:

4.2.1. Члены комиссии, при осуществлении своей работы в производственных помещениях КОП, обязаны соблюдать правила ношения специальной одежды (сменной обуви/бахил, халата, шапочки). При посещении записаться в гигиеническом журнале (по представленной форме), что гарантирует отсутствие гнойничковых заболеваний открытых частей тела и инфекционных заболеваний.

4.2.2. Быть объективными и беспристрастными при оценке качества питания.

4.2.3. Оперативно реагировать на жалобы и обращения сотрудников и обучающихся.

4.2.4. Информировать профком о всех выявленных нарушениях.

5. Организация работы

5.1. Состав Комиссии формируется из числа членов профсоюза и профсоюзных активистов (работников и обучающихся) на срок полномочий выборных органов профсоюзной организации. Количественный и персональный состав утверждается профсоюзным комитетом. При необходимости последующая замена (ротация), увеличение или уменьшение числа членов Комиссии, досрочное прекращение ее полномочий осуществляется решением профкома. Досрочное прекращение ее полномочий осуществляется решением профкома.

5.2. Председатель Комиссии избирается на заседании Комиссии и утверждается профкомом.



5.3. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в семестр (или квартал). Заседание считается правомочным, если на нем присутствует более половины членов Комиссии.

5.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих членов и носят рекомендательный характер. По наиболее важным вопросам (требующим вмешательства администрации) решения оформляются в виде мотивированного заключения или докладной записки на имя председателя профкома для дальнейших официальных переговоров с администрацией.

5.5. Комиссия ведет протоколы своих заседаний, которые хранятся в документации профсоюзного комитета.

5.6. Результаты проверки оформляются «Актом общественного контроля питания». В Акте фиксируются: дата, время, состав комиссии, выявленные достоинства/недостатки, замечания по ассортименту, качеству, санитарному состоянию.

5.7. Акт подписывается всеми членами Комиссии, участвовавшими в проверке, и передается на ознакомление руководителю комбината общественного питания столовой/буфетом (под роспись).

5.8. Итоговый Акт с пометкой руководителя комбината общественного питания передается в профком и (при необходимости), в соответствующие отделы или комиссии Университета.

6. Взаимодействие с администрацией

6.1. Комиссия строит свои отношения с администрацией Университета на принципах социального партнерства и конструктивного взаимодействия.

6.2. Представители Комиссии имеют право участвовать в совещаниях, проводимых администрацией Университета по вопросам организации питания, если данные вопросы затрагивают права и интересы членов профсоюза.

6.3. Администрация Университета рассматривает предложения, акты и заключения Комиссии в установленном порядке и информирует профсоюзный комитет о принятых мерах.

7. Ответственность

Члены Комиссии несут ответственность за достоверность предоставляемой информации, объективность принимаемых решений, а также за разглашение конфиденциальных сведений, ставших известными в ходе работы Комиссии.

