

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «СИМФЕРОПОЛЬСКИЙ
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ДИЗАЙНА»

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»


_____ Е.С.Назарова

Приказом № 267/18-Р от «20» 10.2018

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

г. Симферополь, 2018 г.

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации п1.15ч.3ст.28, п.2 ч.2 ст.34,ст.37 «Об образовании в РФ» от 29.12.2012, №273, Уставом колледжа, Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Положения об организации питания (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания утверждается приказом директора колледжа.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка социально незащищенных, малообеспеченных обучающихся и всех обучающихся;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие требования к организации питания студентов

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа.

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой обучающимися;
- журнал бракеража пищевых продуктов;
- органолептический журнал, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными / постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.6. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.7. Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками колледжа, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледже осуществляют предприятия (организации),

специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным закон «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ заключены договоры.

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно колледжем, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409- 08.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности юношей и девушек в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора колледжа из числа административных и педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия колледжа.

4. Порядок организации питания студентов

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств выделяемых из бюджета Республики Крым на питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

4.2 Бесплатным питанием обеспечиваются:

- студенты колледжа льготных категорий: дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении; с ограниченными возможностями здоровья; из многодетных семей; из малообеспеченных семей:

- студенты колледжа, проживающие в общежитии, в пределах выделенных бюджетных средств.

Основанием для обеспечения бесплатным питанием студентов профессиональных образовательных организаций является приказ о зачислении в организацию и соответствующих документов. Основанием для обеспечения бесплатным питанием студентов колледжа, проживающих в общежитии, является приказ о зачислении в колледж и поселении в общежитие.

4.3. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся в колледже (находящиеся на полном государственном обеспечении), обеспечиваются бесплатным четырехразовым питанием (завтрак, обед, полдник и ужин) в соответствии с нормами, установленными Постановлением Совета Министров Республики Крым №556 от 15 сентября 2015 года.

4.4. Организация основного горячего питания для студентов колледжа осуществляется в соответствии с (прил. 8, табл. 2) к СанПиН 2.4.5.2409-08:

- студенты, отнесенные к льготной категории (с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малообеспеченных семей) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед);

- студенты, проживающие в общежитии, обеспечиваются одноразовым питанием (обед) в пределах выделенных бюджетных средств колледжу.

4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором колледжа, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименованиях кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.6. Столовая колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме работы колледжа.

4.7. Отпуск горячего питания обучающихся организуется на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.8. Дежурный администратор по колледжу содействует работникам столовой в организации питания.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов или отпуска блюд по талонам.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе, председателя бракеражной комиссии и ее членов, повара столовой. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора колледжа. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.11. Ответственное лицо за организацию горячего питания в колледже:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки, по

количеству питающихся на следующий день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

4.12. Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов, ужинов.

5. Контроль организации питания студентов

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в колледже осуществляет директор, ответственный за организацию питания, назначенный приказом, члены бракеражной комиссией.

5.4. Состав бракеражной комиссии утверждается директором колледжа в начале каждого учебного года на учебный год.

