

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»

\_\_\_\_\_  
Е.С. Назарова

Приказом № 102-О от 17.05.2021г.



«Положение об организации питания обучающихся»

Симферополь, 2021г.

## **1. Общие положения**

1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Уставом колледжа, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", постановления Совета Министров Республики Крым от 25.12.2020 № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»

1.2. Положение 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, создание комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на все обучающихся.

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменение и дополнение к Положению применяются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменения 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 являются:

- 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 прав, современных технологий;



- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие требования к организации питания обучающихся.**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующее требованиям санитарно – гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, технологическое 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:

- заявка на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой обучающимися;
- журнал бракеража пищевых продуктов;
- органолептический журнал, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые 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;
- акты проверки оборудования.

3.4. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32.

3.5. С целью соблюдения питьевого режима в колледже, в столовой и местах общего доступа размещены емкости с кипяченой и упакованной питьевой воды промышленного производства.

3.6. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.7. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания в соответствии с нормативными актами Республики Крым.

3.8. Обслуживания горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками колледжа, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. 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 законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключены договоры.

3.10. 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 в соответствии с рекомендациями и требованиями нормативно – правовой документации Российской Федерации и Республики Крым.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. 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, осуществляющих органами Роспотребнадзора.

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

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

#### **4. Порядок организации питания обучающихся.**

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

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 организации и соответствующих документов. Основанием для обеспечения бесплатным питанием обучающихся 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, обучающихся в колледже (находящиеся на полном государственном обеспечении), обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием в соответствии с нормами, установленными постановлением Совета Министров Республики Крым от 25.12.2020 № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым».

4.4. Организация основного горячего питания для обучающихся колледжа осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- обучающиеся, относящиеся к льготной категории (с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малообеспеченных семей) обеспечиваются бесплатных двухразовым питанием (завтрак и обед);

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

4.5. Ежедневное меню рационов питания утверждается директором колледжа, меню с указанием сведений о наименовании пищи, наименования блюд, массы порций и калорийности вывешивается в обеденном зале, холле колледжа.

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

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

4.8. Дежурный по колледжу, из числа педагогических работников 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 год утверждается приказом директора колледжа.

Результат проверок заносится в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.11. Ответственно лицо за организацию горячего питания в колледже:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- применяет 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;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов и ужинов.

## **5. Контроль организации питания обучающихся.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдение 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 осуществляется Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в колледже осуществляется директором, ответственным за организацию питания, назначенным приказом, членами бракеражной комиссии.

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

5.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике. Отбор суточной пробы осуществляется шеф – поваром. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, котлеты, сырники, оладьи, колбаса отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся в специально выделенных обеззараженных и промаркированных емкостях.

Зам. директора по УВР



Р.И. Чуприна