

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»**

ПРИНЯТО Педагогическим советом
колледжа Протокол от «30» августа
2023 г. № 3

УТВЕРЖДАЮ:

Директор А.Д. Шаповалов



Приказ №136/Гот «1» сентября 2023г

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»
(ГБПОУ СРСК)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и сотрудников колледжа.

1.4. Настоящее Положение является локальным-нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора колледжа.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» 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;
- предупреждение (профилактику) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания учащихся 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. Учет и отчетность. Наличие рабочей документации.

- Программа и план работы «Организация полноценного сбалансированного питания обучающихся на текущий год или на период.
- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал осмотра сотрудников столовой (журнал здоровья);
- журнал С-витаминации третьих блюд;
- Журнал брокеража скоропортящихся продуктов;
- Журнал учета относительной влажности в складских помещениях.
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного (14 дневное) меню, меню- требование (за последние 5 дней);
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими 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.

3.6. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.8. Обслуживание 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. Доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для

организации питания в колледж осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку продуктов 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.

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

3.12. Приказом директора колледжа назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год - заместитель директора по учебно-производственной работе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

4.1. Питание обучающихся организуется на платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором колледжа с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных Изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий. В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора колледжа. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.5. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.6. Денежная компенсация не выдается за пропущенные учебные

дни, в том числе по уважительной причине, а составляется акт на уничтожение продуктов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

4.8. Текущий контроль организации питания в колледже осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета колледжа и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

4.9. Состав комиссии по контролю организации питания в колледже утверждается директором в начале каждого учебного года.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Приказ «Об организации питания».
- 2) Положение «Об организации питания обучающихся».
- 3) Приказ директора «О назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля».
- 4) Приказ «О создании бракеражной комиссии».
- 5) Положение «О бракеражной комиссии».
- 6) Медицинские книжки работников-цищевлока.
- 7) Должностные инструкции работников пищеблока и мед работника.
- 8) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

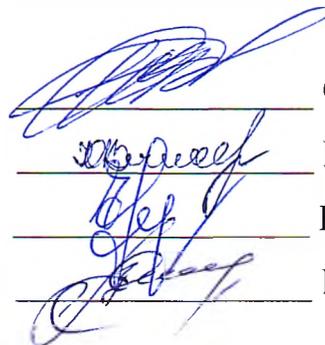
Согласовано:

Зам. директора по УПР

Главный бухгалтер

Юрисконсульт

Заведующая столовой



С.В. Шаповаленко

Ю.В. Выжимко

Е.М. Галимзянова

Е.В. Гончаренко