

Принято пед.советом учреждения
31.08.2015 (протокол)

УТВЕРЖДАЮ :
Директор ГПОУ ЯО
Мышкинского политехнического
колледжа Т.А. Кошелева



Порядок организации питания учащихся колледжа

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Порядок организации питания учащихся в ГПОУ ЯО Мышкинском политехническом колледже (далее - колледж) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от № 159-ФЗ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- Социальным кодексом Ярославской области, утвержденным Законом Ярославской области от 19.12.2008 №65-а).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на учащихся, обучающихся за счет средств бюджета Ярославской области:

- из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- обучающихся по образовательным программам начального профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих
- обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- обучающихся по программам профессионального обучения.

1.4. Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается советом учреждения и утверждается приказом директора колледжа.

1.5. Порядок принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Порядку принимаются в соответствии с п. 1.4. настоящего Порядка.

1.6. 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 учащихся в колледже 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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 установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие столовой, 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. Обязательная документация в столовой:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с территориальным отделом

Роспотребнадзора;

- 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.);
- журнал здоровья;
- книга отзывов и предложений.

Организация питания за счет собственных средств осуществляется через линию раздачи и свободное меню, а также через буфеты колледжа.

3.4. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

ч.3.5. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

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 приготовляемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.8. 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.

3.9. Поставку 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 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 студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Приказом директора колледжа назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора колледжа на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств из расчета:

- 40 рублей - завтрак; (группы коррекции)
- 40 рублей - обед.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором колледжа, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой колледжа.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам:

Режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания дежурный мастер обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, дежурного мастера, старшего повара, повара или иных лиц.

Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственный за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.8. Старший повар ежедневно до 15.00 принимает от дежурного мастера заявки по количеству питающихся;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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 бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет департамент образования Ярославской области.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия колледжа.

5.4. Текущий контроль организации питания в колледже могут осуществлять ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета колледжа, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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