

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»
(ГБПОУ ЛРМК)

СОГЛАСОВАНО
решением Общего собрания
работников и обучающихся
ГБПОУ ЛРМК



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ ЛРМК
М. Н. Тарасенко

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и работников
ГБПОУ ЛРМК

г. Лермонтов, 2023 г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся и работников ГБПОУ ЛРМК определяет организацию питания обучающихся и работников в образовательной организации, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся и работников в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Лермонтовский региональный многопрофильный колледж» (далее – Колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. 52-ФЗ;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32

Санитарными правилами 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Уставом ГБПОУ ЛРМК.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников Колледжа.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Колледжа по вопросам организации питания, принимается решением Общего собрания работников и обучающихся ГБПОУ ЛРМК и утверждается приказом директора Колледжа.

2. Основные цели и задачи

2.1. В соответствии со статьей 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ и пунктом 1.12 Устава ГБПОУ ЛРМК создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации относится к приоритетным задачам.

Основными целями при организации питания обучающихся в Колледже 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;

обеспечение обучающихся/студентов 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.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения столовой, 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 бракеража готовой кулинарной продукции;
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
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 и работников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в Колледже определяется на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32

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 блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Колледжа.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется юридическим лицом, заключившим договор аренды помещений колледжа с целью организации питания и штатными сотрудниками колледжа, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке,

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 №

223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

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 обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Приказом директора колледжа назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся ГБПОУ ЛРМК

4.1. Питание обучающихся организуется на платной основе. За счет бюджетных средств имеют право питаться обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшиеся без попечения родителей на основании ФЗ от 21.12.1996 №159-ФЗ и Закона НСО от 10.12.2013 г №401-ОЗ.

4.2. Отпуск питания обучающимся организуется по группам в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора Колледжа ежегодно.

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

4.4. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.5. 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.

4.6. Ответственное лицо за организацию питания:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;

принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.7 Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

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, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.3. 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.

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

6. Документация

В Колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся и работников.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.