

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



УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ ЛРМК
М.Н. Тарасенко
Приказ от 03.03.2025 № 92.1-од

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Лермонтовский региональный многопрофильный 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (с изменениями от 22 августа 2024 года);

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся колледжа.

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

1.5. 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 «Лермонтовский региональный многопрофильный 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 (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 учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню;
- 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, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. 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 Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 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 приготовляемых блюд (таблица 2, приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

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

3.9. Приказом директора колледжа, назначается лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОСТАВЩИКА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Поставку пищевых продуктов для организации питания в колледж осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации и заключившим агентский договор

организации питания.

4.2. Сторонами агентского договора на поставку продуктов питания выступают:

- колледж как «Организатор» питания обучающихся;
- поставщик питания обучающихся как «Исполнитель»;
- обучающиеся (родители или законные представители обучающихся) как «Заказчик».

4.3. Организатор определяет Исполнителя на основании изучения рынка (товаров, работ, услуг) и организывает заключение трехстороннего агентского договора предусмотрев в нем наиболее выгодные условия для Заказчика.

4.4. Организатор осуществляет проверку учредительных документов потенциального Исполнителя, наличие соответствующей материально-технической базы, квалифицированных специалистов, специализированных транспортных средства, обеспечивающих поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

5.1. Питание обучающихся организуется за счет денежных средств обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся.

5.2. Отпуск питания обучающимся организуется по группам, в соответствии с режимом учебных занятий. В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора колледжа.

5.3. Назначение ответственных за организацию питания с возложением на них функций контроля утверждается приказом директора колледжа.

5.4. Ответственные лица за организацию питания:

- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контролируют количество фактически присутствующих в колледже учащихся на основании предоставленных заявок кураторов;
- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- осуществляют контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- имеют право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у кураторов необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- регулярно принимают участие в бракеражной комиссии для контроля качества пищи.

5.5. Куратор:

- своевременно предоставляет заявку на питание;
- обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют в организации питания;
- своевременно накрывает с дежурными обучающимися столы к обеду;
- обеспечивает с дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- следит за порядком во время приема пищи.

5.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

5.7. Проверку качества готовой продукции (горячего питания), осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается

приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

6. ПОРЯДОК ОПЛАТЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Обучающиеся, родители (законные представители) обучающихся осуществляют оплату стоимости питания путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя на условиях 100 % авансирования стоимости питания за календарный месяц.

6.2. Учет поступления финансовых средств за питание обучающихся осуществляется силами Исполнителя.

6.3. Финансовой выгоды за организацию горячего питания обучающимся Организатор не имеет.

6.4. Условия поставки продуктов питания и порядок взаимодействия Организатора, Исполнителя и Заказчика регулируются путем заключения агентского договора.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. В колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) положение об организации питания обучающихся;
- 2) приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 3) график питания обучающихся;
- 4) ведомости на питание;
- 5) журнал бракеража готовой продукции;
- 6) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 7) примерное 10-дневное меню;
- 8) ежедневные меню.