



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
РЕСПУБЛИКИ САХА(ЯКУТИЯ)

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Саха (Якутия)
«Якутский педагогический колледж им. С.Ф.Гоголева»

Принято на заседании
Совета ГБПОУ РС(Я) ЯПК

«25» декабрь 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ РС(Я) ЯПК
И.П. Любимова.

«11» сентябрь 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

Введено приказом от «11» сентябрь 2016 г. № 01-08/16

Рег.№ VII - 72

Экземпляр № 1

Якутск, 2016

I. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации п.1.15ч.3ст.28, п.2 ч.2 ст.34,ст.37 "Об образовании в РФ" от 29.12.2012, №273, Уставом колледжа, Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.2. Положение об организации питания (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания студентов, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания студентов, социальной поддержки и укрепления здоровья студентов, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом колледжа и утверждается приказом директора колледжа.

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

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

II. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов является:

- обеспечение 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;
- профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка социально незащищенных, малообеспеченных студентов;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

III. Общие требования организации питания студентов

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

3.2. Для организации питания студентов 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.В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости столовой студентами;
- журнал бракеража пищевых продуктов;
- органолептический журнал, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные 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.

3.4. 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.

3.5. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.6. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.7. Обслуживание горячим питанием студентов 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.

3.8. 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 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключены договоры.

3.9. 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.

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

3.11. 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, осуществляется органами Роспотребнадзора. Директор колледжа является ответственным лицом за организацию охвата студентов горячим питанием.

3.12. Приказом директора колледжа из числа административных педагогических работников 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.

IV. Порядок организации питания студентов

4.1. Питание студентов организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

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

4.3. Столовая колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы колледжа и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания студентов организуется на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 40 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора колледжа ежегодно

4.5. Дежурный администратор по колледжу содействует работникам столовой в организации питания.

4.6. Организация обслуживания студентов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов или отпуска блюд по талонам.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, заведующего столовой, заместителя директора колледжа по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора колледжа. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в колледже:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания студентам, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

4.10. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежемесячно принимает от тьюторов заявки по количеству питающихся студентов на следующий учебный месяц;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

V. Контроль организации питания студентов

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 Финансовое управление

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

5.4. Текущий контроль организации питания студентов в колледже осуществляют медицинский персонал колледжа, ответственные за организацию питания, заместитель директора колледжа по воспитательной работе, уполномоченные члены Совета колледжа, представители профсоюзного комитета и студпрофкома колледжа, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

VI. О бракераже

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой колледжа, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе: директора, заместителя директора по УВР, заместителя директора по АХЧ, медработника, дежурного администратора.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до ее начала реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

6.4. Столовая колледжа имеет бракеражный журнал, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

6.5. За качество пищи несут ответственность директор колледжа - как председатель бракеражной комиссии, заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.

6.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях колледжа. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.