

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

ПРИНЯТО
решением Педагогического совета
ГБПОУ КК «Крымский
технический колледж»
Протокол от 31.08.2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГБПОУ КК «Крымский
технический колледж»
Приказ № 96-од от 31 августа 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**организации питания обучающихся
государственного бюджетного профессионального образовательного уч-
реждения Краснодарского края «Крымский технический колледж»
(ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»)**

2021г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГПОУ КК «Крымский технический колледж» (далее - Положение, Колледж) разработано с целью сохранения здоровья детей и молодежи и устанавливает порядок организации питания обучающихся в Колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Колледжа и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

1.3. Предоставление питания обучающимся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом Колледжа.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Колледжа.

1.5. Основными задачами организации питания обучающихся являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

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

2.2. Для организации питания обучающихся 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.

2.3. Администрация Колледжа совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.4. 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. Режим питания в Колледже определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

2.5. Питание в Колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности по согласованию с директором колледжа.

2.6. Перспективное согласованное двухнедельное меню и ежедневное меню основного питания утверждается директором Колледжа.

2.7. Питание обучающихся осуществляется Колледжем, столовая является доготовочной. К оказанию услуг по организации горячего питания могут допускаться предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию. Колледж осуществляет контроль работы организации общественного питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и молодежи в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.10. В Колледже обязанности организатора питания выполняет ответственный за питание, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников (мастеров).

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной (для обучающихся из числа сирот и оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, состоящих на государственном обеспечении в Колледже) и платной основе.

3.1.1. Для получения горячего питания родители (законные представители) должны заключить договор оказания услуг по организации питания в столовой (Приложение №1) не позднее, чем за три дня, когда обучающийся должен получить питание.

3.1.2. Обучающиеся из числа сирот и оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, состоящие на государственном обеспечении в Колледже имеют право обратиться в профессиональную образовательную организацию с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания. Денежная компенсация выдается в размере стоимости питания по нормам, утвержденным законодательством Российской Федерации. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личные банковские счета обучающихся из числа сирот и оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, состоящих на государственном обеспечении в Колледже.

3.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Столовая Колледжа осуществляет производственную деятельность в полном объеме пять дней- с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Колледжа, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Колледжа.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организует по группам на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.5. Ответственный за питание обеспечивает сопровождение обучающихся педагогами в помещение столовой.

Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными по столовой.

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

3.8.Заведующий производством:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- обеспечивает последовательность технологических процессов, осуществляет производство готовых блюд согласно рецептурам и технологии приготовления, отраженных в технологических картах;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. По результатам осмотра заносить запись в гигиенический журнал за подписью работников;
- ведет журналы: учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях; бракеража готовой пищевой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- отбирает суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранить в установленном порядке не менее 48 часов;
- следит за использованием работников производственных помещений одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов;
- разрабатывает меню на период не менее одной недели, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и санитарных правил;
- своевременно, ежедневно до 9.00 часов, информирует всех участников образовательного процесса о меню на текущий день, с указанием наименования блюда, массы порций.

3.9. Ответственный за питание в Колледже:

- ежедневно до 10.00 часов подает заявку заведующему производством, составленную на основе заявок классных руководителей;
- ежедневно составляет график питания групп в зависимости от расписания;
- осуществляет назначение дежурных в столовой и контроль за их работой;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности обучающихся питанием;

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически получаемых обедов по группам.

3.10. Классные руководители:

- несут ответственность за организацию питания обучающихся группы;
- осуществляют контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- ежедневно до 10.00 часов предоставляют ответственному за питание заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, не позднее 9.00 часов уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- не позднее 2 числа каждого месяца предоставляют в бухгалтерию табелей учета питания группы;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на здоровый образ жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

3.11. Заместитель директора по административно - хозяйственной работе: обеспечивает обучающихся санитарно-гигиеническими средствами.

- В соответствии с постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», студентам колледжа при исполнении дежурства в столовой надлежит :
 - надеть чистую одежду, поверх которой надеть одноразовые фартуки, снять ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застёгивать спецодежду булавками, убрать посторонние предметы из карманов.
 - надеть одноразовые нарукавники.
 - подобрать волосы, под одноразовую шапочку
 - поверх сменной обуви надеть бахилы
 - при сервировке блюд (т.е. при непосредственном контакте рук с готовой пищей) пользоваться одноразовыми перчатками, менять перчатки на новые при нарушении их целостности и после гигиенических перерывов в работе.
 - перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом. Дополнительно можно воспользоваться кожным антисептиком для рук. Использование антисептика не заменяет мытье рук с мылом.

4. Контроль организации питания в колледже

4.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в Колледже осуществляют ответственный за организацию питания, представительные органы Колледжа, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

4.3. Состав комиссии по контролю организации питания в Колледже утверждается приказом директора Колледжа.

4.4. Контроль за питанием в Колледже осуществляет бухгалтерия.

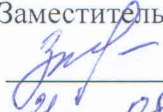
4.5. Директор Колледжа несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, а также за надлежащую организацию питания обучающихся в соответствии с настоящим Положением.

5. Заключительные положения

- 5.1. Настоящее положение вступает в силу с момента утверждения.
5.2. Изменения в настоящее положение вносятся приказом директора Колледжа.

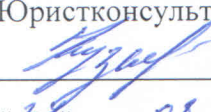
ПОЛОЖЕНИЕ РАЗРАБОТАНО

Заместитель директора по УВР

 Т.Н.Терещенко
«31» 08 2021г.

СОГЛАСОВАНО

Юристконсульт

 Д.Г.Кузьминов
«31» 08 2021г.