

Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБПОУ «МИНЕРАЛОВОДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

г. Минеральные Воды

2015 г.

Одобрено
На заседании
педагогического Совета
«28» августа 2015 г.
Протокол № 1

Утверждаю
Директор ГБПОУ МРМК
А.Ф. Цимбалов
«09» сентября 2015 г.



Введено
в действие

Приказ № 184
От «09» сентября 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Минераловодский региональный многопрофильный колледж»**

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава колледжа.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом колледжа и утверждается директором.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания колледж руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств студентов.

2.5. Для обучающихся колледжа предусматривается одноразовое платное горячее питание.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания

допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом районной котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Минераловодского района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в колледже организуется на основе примерного десятидневного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. За организацию питания в колледже отвечает заместитель директора по ВР и СВ.

2.10. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором колледжа, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая работает ежедневно.

3.3. График приема пищи утверждается директором колледжа. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается две перемены по 20

минут. Отпуск питания в столовой осуществляется дежурным администратором по группам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия общественного контроля за питанием, в состав которой входят на основании приказа директора социальный педагог, мастер п/о, классный руководитель, представитель родительской общественности и представитель ученического коллектива.

3.7. Классные руководители и мастера п/о организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся группы, ежедневно своевременно заполняют заявку на питание о количестве питающихся учащихся на платной основе.

3.8. Классные руководители и мастера п/о групп сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором, контролируют их поведение во время приема пищи.

3.9. Ответственный за организацию питания:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в колледже учащихся;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.10. Дежурный мастер:

- своевременно предоставляет справку и заявку на питание;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;
- своевременно накрывает с дежурными обучающимися столы к обеду;
- обеспечивает с дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- следит за порядком во время приема пищи.

4. Порядок организации платного питания

4.1. Платное питание предоставляется обучающимся, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

4.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

4.3. Платное питание в столовой производится по талонам, приобретенным в бухгалтерии колледжа.

5. Документация

В наличии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.