

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЫШИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРИКАЗ

От «17» 08 2019г.

№ 175

Об утверждении Положения
«Об организации питания обучающихся
ГАПОУ «Камышинский
политехнический колледж»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.03.2019 № 6,

ежегодными приказами комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области «Об утверждении дополнительных видов социальной поддержки обучающихся в профессиональных образовательных организациях Волгоградской области», «Об утверждении нормативов для обеспечения дополнительными гарантиями по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в профессиональных образовательных организациях Волгоградской области», Уставом Колледжа.

ПРИКАЗЫВАЮ

Утвердить Положение «Об организации питания обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Камышинский политехнический колледж»

Директор ГАПОУ «Камышинский
политехнический колледж»

 А.В.Новицкий

Согласовано
Начальник юридического отдела

 Е.С.Рубцова

Исп.:
Фельдшер
Л.В.Кудрякова

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЫШИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Положение об организации питания обучающихся в государственном
автономном профессиональном образовательном учреждении
«Камышинский политехнический колледж»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) является локальным нормативным правовым актом в ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» (далее – Колледж) и определяет порядок организации питания, финансового обеспечения и порядок осуществления контроля за качеством приготовления блюд.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.03.2019 № 6,

ежегодными приказами комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области «Об утверждении дополнительных видов социальной поддержки обучающихся в профессиональных образовательных организациях Волгоградской области», «Об утверждении нормативов для обеспечения дополнительными гарантиями по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в профессиональных образовательных организациях Волгоградской области», Уставом Колледжа.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в Колледже являются:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания обучающихся Колледж руководствуется СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.03.2019 № 6,

2.2. Для организации питания обучающихся в Колледже созданы следующие условия:

- имеются производственные помещения для реализации готовой пищи полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным), необходимым инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи с соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы сотрудников столовой, время перемены для принятия пищи, график питания обучающихся).

Режим приема пищи: Завтрак с 8-15 до 8-30; Обед с 11-50 до 12-20; Ужин с 15-30 до 16-00.

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 на бесплатной основе за счет средств из федерального и областного бюджетов.

2.5. Горячим питанием охвачены студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих - проживающие в семьях – завтрак и обед, а проживающие в общежитии колледжа - завтрак, обед и ужин;

2.6. Обед состоит из второго горячего блюда, напитка (чая или сока), хлеба. Возможны дополнительные продукты –фрукты, овощи и т.д.

2.7. Стоимость обеда (расхода на питание) в день на одного обучающегося ежегодно определяется приказом комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.

2.8. Питание в Колледже организуется на основе примерного меню горячих обедов.

Реализация продукции, не предусмотренной меню, запрещается.

2.9. Ежедневный контроль за проведением обеда осуществляет ответственный за организацию питания, мед. работник и классные рук.

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

2.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется предприятием, с которым заключен договор.

2.12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет работник бухгалтерии, ответственный за оборот денежных средств.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Горячее питание обучающихся в Колледже организуется в дни занятий по теоретическому обучению и учебной практике.

3.2. Классные руководители (кураторы) присутствуют при приеме пищи обучающихся, контролируют условия и порядок предоставления питания обучающимся, соблюдение ими санитарно-гигиенических норм и дисциплины.

4. Порядок осуществления контроля за организацией и качеством питания

4.1. В целях осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в Колледже создается и действует бракеражная комиссия.

4.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

4.3. В бракеражную комиссию входят следующие сотрудники:

- ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник Колледжа
- педагог-организатор

4.4. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм столовой;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы в раздаточной;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.5. Результаты проверки блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

4.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.7. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Администрация Колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Документация

5.1. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии со следующими локальными актами и распорядительными документами Колледжа:

- положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора о назначении ответственного за организацию питания обучающихся;
- график питания обучающихся;
- ведомости посещаемости обучающихся за месяц;
- приказ директора о создании бракеражной комиссии;
- ежедневные талоны на питание;
- расчет средней стоимости обеда.