

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«ВИЛЛОЙСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»

УТВЕРЖДАЮ



Директор

S. V. Ivanov

/С.В. Иванов/

сентябрь

2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2.	ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.....	4
3.	ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.....	6
4.	КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.....	8

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее именуется «Положение») является локальным актом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Саха (Якутия) «Вилюйский педагогический колледж имени Н.Г. Чернышевского» (далее именуется «Колледж») и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов и порядок предоставления компенсации на питание отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»), приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), Уставом колледжа.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в колледже.

1.4. Положение принимается по согласованию с руководителями структурных подразделений и утверждается директором колледжа, имеющим право вносить в него свои изменения и дополнения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок до необходимости внесения изменений. Внесенные изменения и дополнения в настоящее Положение не должны противоречить требованиям законодательства Российской Федерации.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания студентов колледжа осуществляется колледжем самостоятельно за счет выручки столовой от продаж блюд.

2.2. При организации питания студентов колледжа рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам студентов колледжа;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки, жиры и углеводы;
- оптимальный режим питания;
- 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 транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании студентов, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940 - 05, Сан Пип 2.3.2.1078 - 01.

2.3. При организации питания студентов колледжа рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб; сахар и кондитерские изделия.

Студентов колледжа рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 - 08.

2.4. В колледже осуществляется торговля пищевой продукцией в буфете.

2.5. Организация питания в столовой осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке колледжа в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.6. Для обеспечения здоровым питанием всех студентов составляется примерное меню на период не более одного месяца в соответствии с рекомендуемой формой составления

примерного меню. При разработке примерного меню учитывают: возрастная категория и физические и умственные нагрузки студентов. При разработке меню для питания студентов отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. С учетом возраста студентов в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп студентов.

2.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.8. Студент имеет право на ежедневное получение горячего одноразового питания в течение учебного года в дни и часы работы колледжа (в дни теоретических занятий и занятий по производственному обучению на территории колледжа). Отпуск горячего питания студентам производится в соответствии с режимом учебных занятий.

2.9. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

2.10. Предоставление компенсации на питание студентам из малообеспеченных семей осуществляется на основании справки из Фонда социальной защиты населения, выплачивается с месяца, в котором выдана справка и прекращается с даты издания приказа директора колледжа об отчислении или академическом отпуске.

Размер денежной компенсации установлен в соответствии с Постановлением Правительства Республики Саха (Якутия) от 25.05.2006 № 218 «О нормативных расходах на содержание учреждений образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета РС (Я)».

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Колледж самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания студентов.

3.2. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью 15-20 минут.

3.3. Организация общественного питания студентов колледжа возлагается на столовую колледжа, которая входит в структуру материально-технического отдела. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами колледжа и настоящим Положением.

3.4. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора колледжа в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.5. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором колледжа.

3.6. Столовую возглавляет заведующий, который:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;
- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления, принимает решения, обязательные для всех работников столовой;
- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору колледжа об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;
- вносит руководству филиала предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

➤ участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

➤ осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

3.7. Заведующий столовой несет персональную ответственность за:

➤ выполнение возложенных на столовую функций и задач;

➤ организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;

➤ рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;

➤ состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;

➤ соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

➤ ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами; - предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;

➤ готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

3.8. Основной и главной целью деятельности столовой является общественное питание студентов.

3.9. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.10. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

3.11. Общественное питание студентов осуществляется в отдельно стоящем здании. В столовой посетители обслуживаются через раздачу с последующей оплатой через кассу.

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания студентов осуществляется администрацией.

4.2. Пищевые продукты поступающие на пищеблок, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и иметь всю необходимую документацию по качеству.

4.3. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания студентов и нарушение трудовой дисциплины, работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

Разработала:

А.М. Карбаканова