

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Борисоглебский политехнический колледж

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ГПОУ ЯО
Борисоглебского политехнического колледжа

С.А. Дербышева

20 03 2023 г.



**Порядок
организации питания студентов
ГПОУ ЯО Борисоглебского политехнического колледжа**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Порядок организации питания студентов в ГПОУ ЯО Борисоглебского политехнического колледжа (далее - колледж) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от № 159-ФЗ;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Социальным кодексом Ярославской области, утвержденным Законом Ярославской области от 19.12.2008 №65-а в редакции от 20.12.2022 № 68-з)

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на студентов, обучающихся за счет средств бюджета Ярославской области:

- из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- обучающихся по программам профессионального обучения.

1.4. Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается советом учреждения и утверждается приказом директора колледжа.

1.5. Порядок принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Порядку принимаются в соответствии с п. 1.4. настоящего Порядка.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов в колледже 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные

помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие столовой, 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. Обязательная документация в столовой:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.

Организация питания за счет собственных средств осуществляется через линию раздачи и свободное меню, а также через буфеты колледжа.

3.4. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания".

3.6. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.8. 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.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледж осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения 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".

3.10. 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.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Приказом директора колледжа 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.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В КОЛЛЕДЖЕ

4.1. Стоимость предоставления бесплатного горячего питания и нормы обеспечения бесплатным горячим питанием на одного обучающегося в день устанавливаются Правительством Ярославской области с учетом норм обеспечения питания детей, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, установленных в соответствии с законодательством РФ.

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

4.3. На основании закона Ярославской области от 24.12.2018г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Ярославской области в части предоставления мер социальной поддержки отдельным категориям граждан», (в редакции от 20.12.2021 № 68-з) Закон Ярославской области от 19.12.2018г. №65-з «Социальный кодекс Ярославской области» в колледже оказывается социальная услуга по обеспечению бесплатным одноразовым горячим питанием в дни учебных занятий предоставляется:

Студентам среднего профессионального образования, осваивающим программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

- а) из малоимущих семей;
- б) из многодетных семей;
- в) инвалидам

Социальная услуга по обеспечению бесплатным двухразовым питанием в дни учебных занятий предоставляется студентам среднего профессионального образования с ограниченными возможностями здоровья

4.4. Режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через

раздачу.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заместителя директора по УВР, заведующего столовой, повара или иных лиц. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. Заведующий столовой ежедневно до 13.00 принимает от мастеров п/о заявки по количеству питающихся;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.5. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.6. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет департамент образования Ярославской области.

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

5.8. Текущий контроль организации питания в колледже могут осуществлять ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета колледжа, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.9. Состав комиссии по контролю организации питания в колледже утверждается директором в начале каждого учебного года.