

Принято:

Решением Педагогического совета
колледжа

Протокол от 30.08.2023 № 1

Утверждаю:

И.о. директора Аургазинского
многопрофильного колледжа
Э.А. Мухаметшин



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
«Аургазинский многопрофильный колледж»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Аургазинский многопрофильный колледж устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- Методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30.05.2020г.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников колледжа.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора колледжа.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Аургазинский многопрофильный колледж является:

- 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания учащихся 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные 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

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 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

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 (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-

раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется: юридическим лицом, заключившим договор аренды помещений колледжа с целью организации питания и штатными сотрудниками колледжа имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические 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 законодательством Российской Федерации.

3.10. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно колледжом, 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 обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Приказом директора колледжа назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств, денежных средств обучающихся, родителей обучающихся. Для целей настоящего Положения используются следующие основные понятия:

4.1.1 питание на льготных условиях - предоставление обучающимся на бесплатной основе в учебные дни ежедневного двухразового питания, включающего завтрак и обед (далее - льготное питание);

4.2. Льготное питание предоставляется образовательной организацией по месту обучения

4.3. Обеспечение льготным питанием осуществляется за счет субсидий на иные цели, предоставляемых из областного бюджета Новосибирской области образовательным

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

4.5. Отпуск питания обучающимся организуется по группам, в соответствии с режимом учебных занятий. В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора колледжа,

4.6. Ответственный за организацию питания обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

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

4.9. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. Организация питания обучающихся в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

5.1. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

5.2. Обеспечение контроля за применением работниками организующими питание средств индивидуальной защиты возлагается на ответственное лицо за питание.

5.3. Осуществляется централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов, герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

5.4. При входе на объект обработка рук осуществляется кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

5.5. Ограничен доступ на объект лица, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

5.6. Размещение столов в предприятиях общественного питания осуществляется с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

5.7. В местах общественного пользования оборудованы умывальники для мытья рук с мылом и дозаторы для обработки рук кожными антисептиками.

5.8. Ответственными лицами ежедневно (ежесменно) осуществляется влажная уборка служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

5.9. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

5.10. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

5.11. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.12. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.