



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СПК

В.Н. Черниговский

Приказ № 158 от «27» декабря 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и работников в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский педагогический колледж»

Положение:
№ 121 от 27.12.2017

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский педагогический колледж» (далее – ГБПОУ СПК).

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников ГБПОУ СПК разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Колледжа и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в колледже, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников колледжа;
- порядок организации питания ГБПОУ СПК

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом ГБПОУ СПК и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБПОУ СПК

2.1. Организация питания в ГБПОУ СПК осуществляется по типу буфета.

2.2. В буфете ГБПОУ СПК в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы, режим работы буфета в учебное и каникулярное время).

2.2. К обслуживанию питанием обучающихся и работников колледжа допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую

щую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.3. При организации питания обучающихся и работников ГБПОУ СПК обеспечивается:

– сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

– обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

– соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

– обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.4. Питание в ГБПОУ СПК организуется на основе примерных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.5. 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».

2.6. Ответственность за организацию питания в колледже несут руководители точек общественного питания.

2.7. Контроль за организацией питания в колледже несет заместитель директора по воспитательной работе.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБПОУ СПК

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Контроль за заключение договора аренды несет директор ГБПОУ СПК.

3.3. Буфет ГБПОУ СПК осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 8.00 до 16.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников ГБПОУ СПК.

3.4. В случае проведения мероприятий колледжа, связанных с выходом в праздничный или выходной день, буфет ГБПОУ СПК осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором колледжа.

3.5. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точки общественного питания ГБПОУ СПК не функционируют.

3.6. При составлении меню общественного питания буфет руководствуется ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост). Ежедневно в раци-

оне питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

3.7. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.8. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.9. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников колледжа, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.