

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное  
учреждение  
**«Пермский колледж  
предпринимательства и сервиса»**  
(ГБПОУ «ПКПС»)  
г. Пермь

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «ПКПС»

А.Г. Ложкин  
« 19 » \_\_\_\_\_ 2020 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся**

#### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Пермский колледж предпринимательства и сервиса» (далее колледж) разработано на основании:

Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

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

СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования";

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 года N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 6 июня 2015 года N СЭД-26-01-04-330 "О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края";

1.2 Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в колледже, права и обязанности участников процесса по организации

питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов. Организация питания студентов в колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Пермского края, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением.

1.3 Основными задачами при организации питания студентов в колледже являются:

1.3.1 обеспечение студентов здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.3.2 гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

1.3.3 предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.3.4 пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4 Администрация колледжа совместно с заведующими отделениями, кураторами учебных групп осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной основе и обеспечивают принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

1.5 Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в колледже:

1.5.1 отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

1.5.2 соблюдение рациона питания обучающихся, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования, к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.5.3 наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.6 Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания студентов, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов в колледже, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

2.1 Колледж создает условия, необходимые для организации питания студентов, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2 Организация питания и обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками сторонней организации общественного питания, имеющими

соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.3 Приказом директора колледжа из числа штатных работников колледжа назначается ответственный за организацию питания студентов в колледже.

2.4 Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Режим питания студентов утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.5 Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6 Питание студентов осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным директором колледжа и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7 При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания студентов в колледже, возрастная категория, физические нагрузки студентов, возможности вариативных форм организации питания.

2.8 Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9 В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в колледже ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.10 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.11 Отпуск горячего питания студентам необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.12 Для обеспечения студентов здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

2.13 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 производственных помещений.

2.14 Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

### **3. ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ**

3.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности

пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2 Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой колледжа до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

3.3 Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

#### **4. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1 Директор колледжа:

4.1.1 несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Пермского края, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

4.1.2 обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

4.1.3 назначает приказом из числа работников колледжа ответственного за организацию питания в колледже;

4.1.4 назначает приказом, из числа работников колледжа комиссию по контролю за организацией и качеством питания;

4.1.5 назначает приказом, из числа работников колледжа бракеражную комиссию;

4.1.6 обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

4.2 Ответственный за организацию питания в колледже:

- обеспечивает учёт фактической посещаемости студентами столовой;
- координирует работу в колледже по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### **5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

5.1 Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

5.2 Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором колледжа, но не может быть менее 3-х человек.

5.3 проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

5.4 Состав комиссии утверждается приказом директора колледжа.

5.5 Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем сторонней организацией общественного питания.

5.6 Для осуществления контроля за организацией питания студентов приказом директора колледжа создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой входит:

- сотрудник, ответственный за организацию питания;
- сотрудники колледжа;
- медицинский работник-фельдшер колледжа.

5.7 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложение по улучшению организации питания студентов;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания студентов, по итогам которых составляются акты.

5.8 Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания студентов являются обязательными для исполнения.

5.9 Вопросы организации питания студентов рассматриваются:

- на административном совете;
- на заседании педагогического совета;
- на родительских собраниях в группах.

## **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

В целях совершенствования организации питания студентов администрация колледжа:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания студентов в рамках внеучебных мероприятий;
- проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания студентов, в том числе:
  - а) количество студентов, охваченных питанием;
  - б) удовлетворенность студентов и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.