

Принято на заседании
Совета Учреждения
«29» января 2021 г.
Протокол № 2



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в ОГБПОУ «Рязанский железнодорожный колледж»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в областном государственном профессиональном бюджетном общеобразовательном учреждении «Рязанский железнодорожный колледж» (далее - «Положение») направлено на создание необходимых условий для организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся
- порядок организации питания в Учреждении
- порядок предоставления бесплатного питания
- контроль за организацией питания обучающихся

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ОГБПОУ «Рязанский железнодорожный колледж». Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лица по вопросам организации питания, утверждается директором ОГБПОУ «Рязанский железнодорожный колледж»

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

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОГБПОУ «Рязанский железнодорожный колледж» 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОГБПОУ «Рязанский железнодорожный колледж»

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения

(пищеблок), 1 обеденный зал, буфет соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- число посадочных мест в обеденном зале составляет - 200 мест, в агроотделении с.Пощупово Рыбновского района. В соответствие с требованиям действующих санитарных норм и правил РФ обеденный зал оборудован:

- умывальниками;
- пищеблоком;
- подсобными помещениями для хранения продуктов;
- кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- вытяжным оборудованием.

3.3. В пищеблоке находятся:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневное меню, утвержденное начальником агроотделения с. Пощупово;
- 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;
- примерное цикличное меню для организации питания обучающихся (10 дней).

3.4. Режим питания 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.

3.5. Питание в организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного цикличного 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.

3.6. Ежедневно меню утверждается начальником агроотделения с. Пощупово

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой колледжа.

3.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и с использованием линий раздачи.

3.9. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками столовой.

3.10. 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 учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической

потребности подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Питание, организованное в общеобразовательной организации, предоставляется на платной основе и бесплатной основе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое начальником агроотделения с. Пошупово меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 7 дней - с понедельника по воскресенье включительно в режиме работы. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком, утвержденным начальником агроотделения с. Пошупово. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемены продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.3. Режим питания обучающихся (график):

Режим работы столовой

09.40-09.50	Завтрак
13.20-13.50	Обед
16.00-16.30	Полдник
19.00-19.30	Ужин

Режим работы буфета:

Понедельник - пятница 8.00 - 15.30; суббота 8.00 - 13.00; воскресенье - выходной

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы колледжа в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.4. Преподаватели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака, обеда, полдника, ужина.

5. ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ-СИРОТ, ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ЛИЦ, ИЗ ИХ:

5.1. Обучающиеся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лица из их числа, находятся на полном государственном обеспечении в колледже и питаются бесплатно.

5.2. Обучающиеся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лица из их числа, по желанию обеспечиваются денежной компенсацией вместо питания, на основании личного заявления.

5.3. Выплата денежной компенсации обучающемуся осуществляется путем перечисления образовательной организацией денежных средств на лицевой счет, открытый на имя обучающегося в кредитной организации.

5.4. Обучающиеся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения

родителей, и лица из их числа, получающие денежную компенсацию вместо питания имеют право на получение питания за наличный расчет.

5.5. Остальные обучающиеся агроотделения с Пощупово питаются за счёт собственных средств, заключив договор о перечислении денежных средств на внебюджетный счет колледжа.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания в колледже. Результаты контроля осуществляются в актах проверки.

6.3. В комиссию по контролю за организацией питания входят: медицинский работник, ответственный за организацию питания, заведующий столовой, работник (по согласованию), директор.

6.4. Состав комиссии по организации питания в колледже утверждается директором колледжа в начале каждого учебного года.

6.5. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

6.6. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в колледже.