

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Гудермесский педагогический колледж имени С.С-А. Джунандова»

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 93
от «12» 10 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор  З. А. Магамедов
«16» 10 2020г.



Положение
об организации питания обучающихся и работников государственного
бюджетного профессионального образовательного учреждения «Гудермесский
педагогический колледж имени С.С-А. Джунандова»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «Гудермесский педагогический колледж имени С.С-А. Джунаидова» (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Уставом колледжа;

- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

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

1.4. Для питания обучающихся предусмотрено специальное помещение буфет-раздаточная на 88 посадочных мест.

1.5. Администрация колледжа осуществляет повседневный контроль за работой буфет-раздаточной.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ «Гудермесский педагогический колледж имени С.С-А. Джунаидова», являются (далее Учреждение) 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 в питании;

- (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания: - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся и сотрудников

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

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующее 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;
- 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:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал складского учета;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, приготавливаемых блюд;
- книга отзывов и предложений.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.8. Директор колледжа является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.9. Приказом директора колледжа из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Компетенция Учреждения по вопросам организации питания

4.1. Администрация колледжа совместно с кураторами групп осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания обучающихся.

4.2. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

4.3. Ведение мониторинга питания обучающихся.

4.4. Сбор информации по охвату питанием обучающихся.

4.5. Сбор информации об организации и качестве питания обучающихся.

5. Порядок организации питания обучающихся

5.1. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения ежедневно в период учебной деятельности.

5.2. Обучающиеся получают питание за свой счет и за счёт родителей (законных представителей).

5.3. Буфет-раздаточная колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме работы колледжа и шестидневной учебной недели.

5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

5.5. Для контроля за организацией питания обучающихся создаётся комиссия, в состав которых входят: директор, ответственный за организацию питания, медицинский работник, председатель студенческого профкома.

Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок;

- требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5.6. Ответственность за организацию питания в Учреждении, полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на директора.