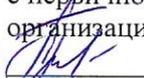


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЛАДИМИРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

с первичной профсоюзной
организацией ГАПОУ ВО «ВЭТК»

 Прудивус Н.А.

Протокол № 8 от 28.08.23

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

 Ананьева Г.И.

«28» 08 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

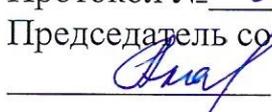
**об организации питания обучающихся государственного автономного
профессионального образовательного учреждения Владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»**

ПРИНЯТО

Советом колледжа

Протокол № 5 от 28.08.23

Председатель совета

 Ананьева Г.И.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся определяет организацию питания обучающихся в образовательной организации, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Владимирской области «Владимирский экономико-технологический колледж» (далее- колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

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

- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. 52-ФЗ;

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;

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

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков,

поставляемым продуктам питания, их хранению, приготовлению и раздаче блюд;

-соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания обучающихся

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

2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблоки), соответствующие следующим требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

- наличие пищеблока, помещений для хранения, приготовления пищи, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность технологическим, холодильным, весоизмерительным 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 в Российской Федерации санитарных норм и правил.

2.3. В пищеблоке должны находиться:

- заявки на питание;

- 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;

- примерное 10- дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, счет-фактуры, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные справки и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.4. Администрация колледжа обеспечивает принятие управленческих решений, необходимых для организации горячего питания обучающихся, соблюдения принципов и санитарно-гигиенических норм здорового питания.

2.5. В соответствии с Постановлением Департамента образования администрации Владимирской области от 29 декабря 2016г. №12 «Об утверждении Положения об установлении случаев и порядка обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций, подведомственных Министерству образования и молодежной политики Владимирской области (с изменениями и дополнениями)» студенты колледжа, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, обеспечиваются бесплатным горячим питанием в течение учебного года каждый день посещения колледжа в соответствии с примерным 10- дневным меню, в котором учтены требования к содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, а также энергетической ценности, утвержденным директором колледжа.

Во время прохождения практической подготовки обучающимися на предприятиях торговли, общественного питания, сферы услуг, пищевой промышленности бухгалтерия производит компенсационные выплаты за питание.

Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена организуется на платной основе.

Обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена получают компенсационные выплаты на питание в течение учебного года за

каждый день посещения колледжа в размере, определенном в Постановлении Департамента образования администрации Владимирской области от 29 декабря 2016г. №12 «Об утверждении Положения об установлении случаев и порядка обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций, подведомственных Министерству образования и молодежной политики Владимирской области (с изменениями и дополнениями)».

Компенсационные выплаты за питание производятся на основании ежемесячных таблиц посещаемости учебных групп.

Компенсационные выплаты за питание не производятся в случае отсутствия обучающихся на занятиях.

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

2.7. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется 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.

2.8. 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 Федеральным законом от 18.07.2011г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.9. Отпуск питания обучающимся организуется по группам во время перемены продолжительностью 40 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

2.10. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

2.11. В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, работники столовой информируют администрацию колледжа.

3. Контроль организации питания

3.1. Приказом директора колледжа назначается лицо, ответственное за полноту охвата питанием обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих на текущий учебный год.

3.2. Приказом директора колледжа назначаются ответственные за сопровождение обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в помещение столовой.

Ответственные лица:

- обеспечивают общественный порядок;
- содействуют работникам столовой в организации питания;
- контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем или мастером производственного обучения.

3.3. В целях осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в колледже создается и действует бракеражная комиссия.

3.4. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

3.5. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм столовой;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания, объему разовых порций и количеству обучающихся.

3.6. Результаты проверки блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

3.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.8. Администрация Колледжа обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

3.9. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

3.10. Состав комиссии по контролю организации питания в колледже утверждается директором в начале каждого учебного года.

3.11. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии со следующими локальными актами и распорядительными документами Колледжа:

- положение об организации питания обучающихся;
- порядок организации работы столовой;
- приказ директора о назначении ответственного за организацию питания обучающихся;
- приказ директора о создании бракеражной комиссии;
- приказ директора об организации питания обучающихся;
- график питания обучающихся;
- график дежурства преподавателей в столовой;
- ежедневные заявки на бесплатное горячее питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

- ежедневные групповые талоны на питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- таблицы посещаемости обучающихся за месяц;
- калькуляционные карточки.