

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБОУ СПО
«Соликамский педагогический
колледж имени А.П. Раменского»
от 01.04.2014г. №24

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАБОТЕ СТОЛОВОЙ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано на основании ст.37 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава ГБОУ СПО «Соликамский педагогический колледж имени А.П. Раменского», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Столовая, как объект общественного питания, является структурным подразделением государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Соликамский педагогический колледж имени А.П. Раменского» (далее по тексту колледж) и предназначена для обеспечения горячим питанием участников образовательного процесса.

1.3. В производственной деятельности столовая руководствуется требованиями и правилами работы предприятий общественного питания, производственной санитарии, сборниками рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания.

1.4. На основании Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» настоящее положение составлено с учетом мнения представительного органа – педагогического совета протокол №6 от 18.12.2013г., с учетом мнения обучающихся, протокол №17 от 20.12.2013г. и родителей (законных представителей), протокол №1 от 21.12.2013г.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей.

2.2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся и сотрудников колледжа является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения столовой, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

3.2.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.2.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.2.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. На пищеблоке постоянно должны находиться:

3.3.1. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.2. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

3.3.3. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.3.4. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.3.5. ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

3.3.6. копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с Северным территориальным отделом Роспотребнадзора;

3.3.7. ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

3.3.8. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.3.9. книга отзывов и предложений.

3.4. Директор колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в Техникуме 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.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.7. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором колледжа. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.8. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

3.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции). Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора в начале учебного года.

3.10. За качество приготовления пищи и ассортимент блюд ответственность несет заведующий столовой.

3.11. Медицинский работник поликлиники, закрепленной за колледжем, осуществляет постоянный контроль соблюдения действующих санитарных правил в столовой колледжа, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

3.12. Питание студентов, осваивающих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по очной и заочной форме обучения, организуется на платной основе за счет средств самих обучающихся, сотрудников колледжа. Расчет осуществляется через кассу столовой колледжа.

3.13. Питание обучающихся колледжа предполагает организованный характер: дежурные (или ответственные за питание) каждой учебной группы накрывают за 10 минут до конца урока на студентов своей группы. Расписание уроков предусматривает перерыв между учебными занятиями, достаточный для приема пищи.

4. ФУНКЦИИ СТОЛОВОЙ

4.1. Изучение спроса потребителей на продукцию общественного питания учетом рыночных методов хозяйствования.

4.2. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

4.3. Соблюдение правил торговли и ценообразования.

4.4. Осуществление организации ведения нормативно-справочной информации, относящейся к компетенции столовой.

4.5. Организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала колледжа – в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого приема пищи).

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА

5.1. Необходимым условием надлежащей организации питания студентов и сотрудников колледжа является наличие и постоянное развитие материально-технической базы столовой.

5.2. Помещения столовой должны отвечать техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям. Залы для приема пищи по архитектурному оформлению должны отвечать современным эстетическим требованиям.

5.3. За развитие материально-технической базы столовой ответственность несет директор колледжа и заведующая столовой.

5.4. В целях постоянно проводимой работы по повышению качества приготовляемой пищи, уровня обслуживания студентов и сотрудников, руководству колледжа необходимо осуществлять техническую оснащенность торгово-техническим и холодильным оборудованием столовой в соответствии с нормами оснащения, принимать меры по механизации ручных и трудоемких работ.

6. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАЛЬНОМУ ПИТАНИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ И СОТРУДНИКОВ

6.1. Питание считается рациональным, если оно достаточно по калорийности, разнообразно по набору продуктов, правильно сбалансировано по содержанию отдельных пищевых веществ и приготовлению с соблюдением санитарных требований.

6.2. Рациональное питание студентов и сотрудников должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

6.3. Основными требованиями рационального питания являются:

6.3.1. соответствие энергетической ценности рациона питания и энергозатрат организма;

6.3.2. удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах; оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня. В соответствии с этими требованиями питание учащихся, студентов и сотрудников должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

7. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Директор образовательного учреждения:

7.1.1. несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом колледжа и настоящим Положением;

7.1.2. обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- 7.1.3. назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в колледже;
- 7.1.4. обеспечивает рассмотрение вопросов - организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Совета колледжа, а также педагогических советах.
- 7.2. Ответственный за организацию питания в колледже:
 - 7.2.1. координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
 - 7.2.2. координирует работу в колледже по формированию культуры питания;
 - 7.2.3. осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 7.2.4. вносит предложения по улучшению организации питания;
 - 7.2.5. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
 - 7.2.6. вносит на обсуждение на заседаниях Совета колледжа, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- 7.3. Родители (законные представители) обучающихся:
 - 7.3.1. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - 7.3.2. вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
 - 7.3.3. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.