

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Чеченский государственный колледж»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Протокол № 5
« 29 » апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЧГК
_____И.С. Гуноев
« 29 » апреля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом студентов
Протокол № 2
« 29 » апреля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
Протокол № 2
« 29 » апреля 2021 г.

**Положение
об организации питания в ГБПОУ ЧГК
(в новой редакции)**

г. Грозный
2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет основные задачи и принципы организации питания, устанавливает требования к порядку организации питания, а также регламентирует финансовое обеспечение по предоставлению питания обучающимся ГБПОУ «Чеченский государственный колледж» (далее – Положение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, устанавливающими требования к организации питания обучающихся в образовательной организации;
- Уставом ГБПОУ «Чеченский государственный колледж» (далее – Колледж).

1.3. Организация питания обучающихся и работников Колледжа относится к компетенции Колледжа.

1.4. Обучающиеся Колледжа обеспечиваются питанием в качестве меры социальной поддержки и стимулирования в случаях и в порядке,

которые установлены федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации.

Организация питания для обучающихся и работников осуществляется Колледжем в собственных столовых, расположенных в главном корпусе по адресу: г. Грозный, ул. А.А. Аллауддина, 16 в кабинете №107 и в структурном подразделении-1 по адресу: г. Грозный, ул. Шефская, 23 в кабинете №119 корпуса № 2.

1.5. Колледж обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся и работников посредством ее размещения на официальном сайте Колледжа в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Основные задачи и принципы организации питания

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся и работников Колледжа являются:

- обеспечение бесплатным питанием обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих обучающихся отдельных категорий;
- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантия качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- эффективное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.2. Расписание занятий обучающихся формируется таким образом, чтобы предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.3. Стоимость питания в собственных столовых Колледжа устанавливается из меню и калькуляции.

2.4. Питание работников и обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в Колледже осуществляется за счет самих работников и обучающихся. Финансовое обеспечение организации питания для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающихся отдельных категорий указаны в пункте 5 настоящего Положения.

2.5. Пункты общественного питания в Колледже осуществляют обеспечение обучающихся и работников питанием круглогодично (кроме

летнего каникулярного периода) с понедельника по субботу согласно установленному режиму работы.

3. Порядок организации питания в Колледже

3.1. При организации питания в Колледже соблюдаются следующие требования:

- в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: горячий цех, мясной цех, овощной цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, складское помещение для сыпучих продуктов, складское помещение с холодильным оборудованием;

- в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, предусмотрены следующие помещения: помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, складское помещение с холодильным оборудованием;

- в составе комплекса помещений буфетов-раздаточных имеются: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды;

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;

- оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;

- посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали;

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

- складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольным термометром;

- технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим;

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород;

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой;

- для обеззараживания воздуха в цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;

- обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.2. Питание обучающихся в Колледже осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также дополнительного питания (буфетной продукции).

3.3. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

3.4. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, представленной в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.5. В обеденном зале размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) бесплатного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающихся отдельных категорий;

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции для работников и обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена;

- рекомендации по организации здорового питания.

3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды

представлены поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.7. Ассортимент основного (организованного) питания и дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. Допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.9. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

3.10. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3.11. Отпуск питания обучающимся и работникам осуществляется в соответствии с режимом питания, утвержденным директором Колледжа. Как правило, обед проводится на перерыве между занятиями продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

3.12. Организация обслуживания обучающихся и работников питания происходит через раздачу.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания студентов

4.1. Директор Колледжа:

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и

Чеченской Республики, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Колледжа и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Колледжа ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на совете Колледжа и общего собрания студентов.

4.2. Ответственные за организацию питания в Колледже:

- координируют и контролируют деятельность кураторов;

- формируют сводные списки студентов для предоставления питания сухих пайков;

- предоставляют списки для расчета средств на питание студентов в бухгалтерию;

- обеспечивают учет фактической посещаемости студентов столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных студентами обедов по группам;

- координируют работу в Колледже по формированию культуры питания;

- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.3. Кураторы групп обучающихся:

- ведут ежедневный табель учета полученных студентами обедов;

- не реже чем один раз в неделю представляют данные о количестве фактически полученных студентами обедов ответственным за организацию питания в Колледже;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирования здорового образа жизни студентов, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) студентов:

- обязуются своевременно сообщать куратору о болезни студента или его временном отсутствии в Колледже для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а также предупреждать их об имеющихся у детей аллергических реакций на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания студентов.

5. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся Колледжа

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет:

- средств, выделяемых из бюджета Чеченской Республики, на питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающихся из числа детей-сирот и приравненных к ним;
- средств платы, вносимой заказчиками на оказание образовательных услуг по обучению студентов по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

5.2. На основе предоставленных данных, совместно с ответственными за организацию питания в Колледже, бухгалтерия формирует сводную квартальную заявку на продукты питания по направлениям согласно номенклатуры товаров, работ и услуг для нужд заказчика с расчетом стоимости направлений в квартал.

5.3. Заведующий столовой подает в бухгалтерию Колледжа не реже 1 раза в неделю ежедневное меню-требование с указанием израсходованных продуктов.