Утверждено приказом директора
ОГБПОУ «Костромской колледж отраслевых
технологий строительства
и лесной промышленности»
от 27.01.2020 г. № 5

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации питания обучающихся ОГБПОУ «Костромской колледж отраслевых технологий строительства и лесной промышленности»

1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПин 2.4.5.2409-08) (редакция, действующая с 1 января 2020 года), Устава ОГБПОУ «Костромской колледж отраслевых технологий строительства и лесной промышленности» (далее - Колледж) и регулирует организацию питания обучающихся Колледжа, обучающимся по очной форме обучения.

Основными задачами по организации питания в Колледже являются создание условий, направленных на:

- обеспечение обучающихся Колледжа рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание обучающихся;
- предупреждение (профилактику) инфекционных и других заболеваний, связанных фактором питания;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания;
- повышение качества и культуры питания.

Главными принципами организации питания в Колледже являются:

- организация питания по примерным рационам (меню), сбалансированным по содержанию пищевых веществ и энергии;
- внедрение новых технологий в организацию питания;
- мониторинг состояния здоровья, качества, безопасности и сбалансированности фактических рационов питания обучающихся;
- построение эффективной системы управления и контроль за организацией питания;
- организация просветительской работы среди обучающихся, а также их родителей (законных представителей) об основах здорового питания и рациональном пищевом поведении.

Питание обучающихся производится в столовой Колледжа. Для обеспечения организованного питания, в режиме дня предусмотрена большая перемена, питание обучающихся проходит согласно графика, составленного учебной частью.

2. Организация работы столовой

Столовая является структурным подразделением Колледжа под руководством заведующего и подчиняется непосредственно директору Колледжа, по организации сбалансированного питания обучающихся и студентов Колледжа – заместителю директора по воспитательной работе и социальным вопросам.

В своей деятельности руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, настоящим положением и другими локальными нормативными актами Колледжа.

Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями Колледжа, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

Основные задачи столовой:

- организация питания обучающихся Колледжа;
- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания, внедрение новых технологий и прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- разработка и представление руководству Колледжа предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой;
- создание условий для получения качественного и сбалансированного питания для обучающихся Колледжа, гарантирующих безопасность питания;
- увеличение охвата питанием обучающихся Колледжа.

Основные функции столовой:

- планирование, организация, контроль питания обучающихся Колледжа;
- обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания посетителей;
- своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса;
- ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой;
- контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил торговли, требований правил по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных, складских и обслуживающих помещений.

Документация столовой:

- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал регистрации осмотров на гнойничковые заболевания;
- журнал здоровья;
- журнал контроля температурного режима холодильников;
- журнал витаминизации третьих блюд.

Для оценки качества блюд, приказом директора Колледжа, создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и заместителя директора по воспитательной работе и социальным вопросам.

3. Организация питания обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Для обеспечения горячим питанием (обед из расчёта 20 рублей в день) обучающихся по программам квалифицированных рабочих (служащих) составляется предварительная заявка кураторами групп.

Составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню разрабатывается заведующим столовой, согласовывается с Роспотребнадзором и утверждается директором Колледжа.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Фактический рацион питания обучающихся Колледжа по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Питание обучающихся осуществляется согласно ежедневной заявке руководителей групп, которая корректируется с учетом явки обучающихся на занятия. На основании заявки составляется калькуляция.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором, в котором указываются сведения об объеме блюд и названии кулинарных изделий.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

4. Организация питания обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена

Питание студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, осуществляется за наличный расчет путем приобретения готовой продукции и оплаты через кассу.

5. Организация питания обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц, потерявшие обоих или единственного родителя в период обучения

Обучающиеся, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лица, потерявшие обоих или единственного родителя в период

обучения, обеспечиваются 2-х разовым питанием – завтрак и обед, по нормам, утвержденным соответствующими актами законодательства РФ. Стоимость продуктов питания на ужин выплачивается денежной компенсацией. В выходные, праздничные и каникулярные дни обучающиеся данной категории получают компенсацию стоимости питания из расчета 300 рублей в день.

Обучающиеся, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лица, потерявшие обоих или единственного родителя в период обучения, проходящие производственную практику вне стен Колледжа, на объектах, удаленных от Колледжа, получают денежную компенсацию стоимости питания из расчета 300 рублей в день.

6. Организация питания обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются 2-х разовым питанием из расчета 121 руб. 30 коп. в день.

7. Заключительные положения

Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в соответствии с порядком, установленном законодательством РФ.