


ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
ОБОУ СПО «КПК»
Протокол от «30» 08 2013 г.
№ 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Курский педагогический колледж»
 О.И.Бондарева
Приказ от «24» 09 2013 г. № 4/2
Приказ от «11» 02 2015 г. № 21



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся и сотрудников
ОБПОУ «Курский педагогический колледж»

Курск 2013

I. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и сотрудников в ОБПОУ «Курский педагогический колледж» (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 60 посадочных мест.

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

II. Основные цели и задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОБПОУ «Курский педагогический колледж» (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.

III. 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 здоровья;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, приготавливаемых блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию,(накладные);
- книга отзывов и предложений.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.9. Директор колледжа является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

IV. Компетенция Учреждения по вопросам организации питания в колледже.

4.1. Администрация колледжа совместно с классными руководителями 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.

V. Порядок организации питания обучающихся в колледже

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 пятидневной 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.