



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ЧЕЧЕНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ «ЧСПК»)

ПРИНЯТО

Решением Совета Учреждения
ГБПОУ «ЧСПК»
(протокол от 27.02.2023 № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБПОУ «ЧСПК»
от 27.02.2023 № 15

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся

Грозный - 2023

Локально-нормативный акт № 13

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «Чеченский социально-правовой колледж» (далее - Колледж) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановлением Правительства Чеченской Республики от 21 июня 2012 года № 127 «Об организации питания обучающихся и воспитанников государственных образовательных учреждений Чеченской Республики».

1.2 Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в Колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.3 Организация питания обучающихся в Колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Чеченской республики, санитарными правилами и нормами, настоящим Положением.

1.4 Основными задачами при организации питания обучающихся Колледжа являются:

- обеспечение обучающихся здоровым 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;
- предупреждение (профилактика) и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение устанавливает правила предоставления питания обучающимся в Колледже.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Колледж создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.3 Отпуск горячего питания обучающимся организовано во время большой перемены, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.4. Для организации питания обучающихся Колледжа используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и следующих правил:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность в необходимом количестве кухонной и столовой посудой, столовыми приборами;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих Российской Федерации санитарных норм и правил.

2.5. Режим работы пищеблока должен соответствовать режиму работы Колледжа.

2.6. Приготовление готовых блюд осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в установленном порядке,

имеющими личную медицинскую книжку установленного образца с допуском к работе.

2.7. Отпуск питания организуется на основании заявок. Заявка на количество питающихся обучающихся в группе подается куратором учебной группы. При составлении заявки учитывается фактическая численность обучающихся в группе.

2.8. Директор Колледжа назначает ответственного за организацию питания в Колледже, который в установленном порядке ведет учет обучающихся, получающих питание.

2.9. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), утвержденного директором Колледжа и согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.10. При разработке примерного меню учитываются: сезонность, продолжительность пребывания обучающихся в Колледже, возрастная категория, физические нагрузки, возможности вариативных форм организации питания.

2.11. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

2.12. 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.

2.13. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.14. Утвержденное директором Колледжа ежедневное меню размещается в доступном для ознакомления месте.

2.15. Гигиенические показания пищевой ценности продовольственного сырья пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.18. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору суточной пробы СанПиН 2.4.5.2409-08. Порции,

использованные для суточных проб, включаются в общую заявку, финансируемую за счет бюджетных средств. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинская сестра Колледжа.

2.19. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия состав которой на текущий учебный год утверждается приказом директора Колледжа.

2.20. В пищеблоках постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного десятидневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- книга отзывов и предложений.

3. Порядок предоставления питания обучающимся Колледжа

3.1. Обучающиеся очной формы обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) обеспечиваются бесплатным одноразовым горячим питанием (обеда).

3.2. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.3. Размер суточной нормы питания определен Постановлением Правительства Чеченской Республики от 21 июня 2012 года № 127 «Об организации питания обучающихся и воспитанников государственных образовательных учреждений Чеченской Республики».

3.4. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

3.5. Обучающиеся по очной и заочной форме обучения имеют возможность приобретения дополнительного питания в виде готовой продукции в столовой Колледжа за счет собственных средств.

3.6. Обучающиеся по очной форме обучения по ППКРС обеспечиваются бесплатным питанием с момента зачисления на обучение в Колледж, восстановления в Колледже до завершения обучения по таким образовательным программам.

3.7. Обучающиеся не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот).

3.8. В соответствии с выполнением требований п.5.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 1 раз в месяц проводится генеральная уборка пищеблока.

3.9. В питании обучающихся в Колледже запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

4. Ответственность участников процесса по организации питания

4.1. Колледж несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания пищеблока.

4.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Колледжа.

4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, заместитель директора по воспитательной работе, главный бухгалтер.

4.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую пищеблока.

4.5 Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на кураторов, мастеров и заместителя директора по ВР, курирующего вопросы охраны труда и укрепления здоровья участников образовательного процесса.

4.6 Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

4.7 Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

4.8. Заведующая столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

5.1 К работе на пищеблок допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр (в соответствии с действующими приказами и инструкциями), прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, имеющие допуск к работе.

5.2 Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками пищеблока возлагается на заведующую пищеблока Колледжа. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку.

5.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду. Санитарная одежда должна храниться в шкафах в специально отведенном месте, отдельно от верхней;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

- принимать пищу на рабочем месте;

- курить на рабочем месте.

5.4 Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники пищеблока, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

5.5 Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в специальном журнале. Данная проверка проводится заведующей столовой Колледжа.

5.6 Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой Колледжа. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую пищеблоком Колледжа, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой Колледжа в целом.

6. Правовые положения

6.1 Заведующая пищеблока имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;

- запрашивать и получать от директора колледжа и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;

- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы пищеблока и колледжа в целом;

- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;

- вносить предложения руководству колледжа по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников пищеблока;

- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции пищеблока.

7. Порядок работы и отпуск готовых изделий

7.1 Меню составляется накануне следующего дня заведующей пищеблока с учетом перспективного меню и утверждается директором колледжа. Заведующая пищеблока проводит инструктаж с поваром, дает задания каждому работнику, подготавливает нужное оборудование и инвентарь, определяет время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы пищеблока.

7.2 При изготовлении блюд и кулинарных изделий повар руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Работник (повар) обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

7.3 Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

7.4 Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей пищеблока и бракеражной комиссией.

СОГЛАСОВАНО

Юрист

А.Г. Езербаев

