

- **УТВЕРЖДАЮ**

УТВЕРЖДАЮ

директор ГПОУ ЯО Даниловского
политехнического колледжа

И.А. Богомолов

Введено в действие приказом директора
от 23.03.2017 г. № 165-лс

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания студентов ГПОУ ЯО Даниловского политехнического колледжа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания студентов государственного профессионального образовательного учреждения Даниловского политехнического колледжа (далее – колледж) разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 31.12.2014 г., с изм. от 02.05.2015) "Об образовании в Российской Федерации";

- Федерального закона от 30.03.1999 № 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";

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

- Постановления Администрации Ярославской области от 21 августа 2006 г. N 178-а "О стоимости предоставляемого бесплатного питания и нормах обеспечения бесплатным питанием обучающихся в образовательных организациях Ярославской области" (в редакции Постановления Правительства Ярославской области от 29 декабря 2014 г. N 1413-п);

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

- Постановление Администрации Ярославской области от 8 августа 2005 г. N 125-а "О ценообразовании на продукцию (товары) предприятий общественного питания при образовательных учреждениях".

1.2. Организация питания студентов в колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Ярославской области, санитарными правилами и нормами, Уставом колледжа и настоящим Положением.

1.3. Основными задачами при организации питания студентов в колледже являются:

- обеспечение студентов 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) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания студентов в колледже за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов в колледже, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности.

2. Порядок организации питания

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

2.2. Организация питания студентов в колледже осуществляется штатными работниками столовой колледжа.

2.3. Приказом директора колледжа из числа штатных работников колледжа назначается ответственный за организацию питания студентов в колледже.

2.4. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Режим питания студентов утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте

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

2.6. Питание студентов осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором колледжа и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания студентов в колледже, возрастная категория, физические нагрузки студентов, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и 4 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 использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в колледже ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

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.

2.10. Питание для каждой группы организуется на численность студентов, заявляемую мастером производственного обучения, классным руководителем учебных групп. При составлении заявки учитывается численность тех студентов, которые или родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.11. С целью уточнения количества обучающихся, находящихся в колледже на учебных занятия, которым будет отпускаться горячее питание в течение дня, мастер производственного обучения/классный руководитель группы подает уточненные сведения о присутствующих на занятиях обучающихся из состава группы дежурному по столовой, который, в свою очередь, информирует дежурного мастера столовой о количестве порций, подлежащих отпуску для питания обучающихся в течение дня.

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

2.13. Отпуск горячего питания студентам необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.14. Организацию обслуживания студентов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.15. Для обеспечения студентов здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

2.16. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

2.17. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.18. Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по очной форме обучения на бюджетной основе.

3. Порядок обеспечения питанием студентов-сирот и находящихся под попечительством

3.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. За не предоставленное горячее питание студенты-сироты обеспечиваются продуктовыми наборами. Перечень продуктов питания для формирования продуктового набора определяется по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08, с учетом предоставленного студенту-сироте горячего питания.

3.3. По заявлению студентов-сирот, обучающихся в колледже и находящихся под попечительством, в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными департаментом образования и науки для данной категории студентов.

3.4. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора колледжа, на основании письменного заявления студента-сироты или попечителя (в случае, если студент-сирота не достиг возраста 18 лет).

3.5. Студент-сирота имеет право обратиться к директору колледжа с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне колледжа;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в колледже;
- наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в колледже условий для организации и предоставления питания.

3.6. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет студента-сироты в течение 30 дней с момента поступления заявления (при наличии соответствующего приказа директора колледжа).

4. Документальное оформление

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна храниться в столовой колледжа до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Полученные продукты от поставщиков, на основании документов, регистрируются в Журнале формирования цены на продукты. Наценка на продукты устанавливается до 60%.

4.5. Ежедневно составляется:

- калькуляционная карточка блюд, на основании сборника рецептов предприятий общественного питания;
- накопительная ведомость;
- ведомость расхода продуктов.

4.6. В конце отчетного периода (месяц) составляется сводная накопительная ведомость расхода продуктов. На 1 число месяца, следующего за отчетным, на основании инвентаризации составляется Акт остатков продуктов, данные которого сверяются с данными бухгалтерского учета.

4.7. Главный бухгалтер колледжа:

- контролирует правильность использования средств, выделенных на питание обучающихся;
- организует сверку и расчеты за услуги питания с поставщиком услуг по организации питания.

5. Обязанности и права участников процесса по организации питания

5.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Кемеровской области, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает приказом из числа работников колледжа ответственного за организацию питания в колледже;
- назначает приказом из числа работников колледжа комиссию по контролю за организацией и качеством питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах;

5.2. Ответственный за организацию питания в колледже:

- координирует и контролирует деятельность мастеров производственного обучения, классных руководителей, работников столовой;
- утверждает сводный список студентов для предоставления питания (в том числе детей-сирот);
- предоставляет в бухгалтерию списки студентов для расчета средств на питание студентов;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости студентами столовой;
- координирует работу в колледже по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; 7) вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения/классные руководители учебных групп колледжа:

1) ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания студентов на следующий учебный день;

2) сопровождают студентов в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором, контролируют их поведение во время приема пищи;

3) предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у студентов культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов.

5.4. С целью организации работ по обеспечению питания обучающихся в столовой ежедневно ответственным за организацию питания назначается дежурный по столовой из числа мастеров производственного обучения.

5.5. Родители (законные представители) студентов:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю (куратору), мастеру производственного обучения о болезни студента или его временном отсутствии в колледже для снятия данного студента с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя, мастера производственного обучения, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания студентов.

6. Порядок осуществления контроля за организацией питания

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания студентов создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в соответствии с приказом директора колледжа.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

1) проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

2) следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

3) формирует предложение по улучшению организации питания студентов;

4) не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания студентов, по итогам которых составляются акты.

6.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания студентов являются обязательными для исполнения.

6.4. Вопросы организации питания студентов рассматриваются на:

- административном совете;
- заседании педагогического совета;
- родительских собраниях в группах.

7. Финансовое обеспечение организации питания студентов

7.1. Финансирование расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется за счет средств областного бюджета Ярославской области (субсидии на выполнение государственного задания).

7.2. Размер суточной стоимости питания студентам определяется органом исполнительной власти ярославской области (департаментом образования Ярославской области).

7.3. За счет средств областного бюджета осуществляется полное либо частичное возмещение расходов на обеспечение питанием отдельных категорий студентов, предусмотренных настоящим Положением, включая расходы на оплату стоимости продуктов, услуг по организации питания студентов, а также на оплату питания студентов, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы (далее – расходы на обеспечение питанием).

7.4. Полное возмещение расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется в отношении детей-сирот (на условиях полного государственного обеспечения).

7.5. Экономия средств бюджета, на частичную оплату питания студентов, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий студентами по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера частичной оплаты питания за счет средств областного бюджета.

7.6. Студенты не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот). В исключительных случаях студентам, находящимся на учебно-производственной практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне колледжа стоимость невостребованного питания выплачивается в виде перечисления денежной компенсации на их лицевой счет.

7.7. Компенсация за не предоставленное питание производится из расчета дневной стоимости питания с учетом увеличения суточного размера частичной оплаты питания за счет экономии средств бюджета на конкретный период обучения (за исключением детей-сирот) и количества дней.

8. Принципы обогащения рационов питания студентов

8.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества – йод, железо, кальций и магний и др.).

8.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащение витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке столовой.

8.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (приексы).

8.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях обогащения рационов питания студентов в колледже высококачественными белками, легкоусвояемые жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами и увеличением реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каша, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и другие молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

9. Порядок организации платного питания

9.1. Платное питание предоставляется студентам, обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу колледжа.

9.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции, с оплатой через кассовый аппарат в столовой колледжа.

10. Заключительные положения

10.1. В целях совершенствования организации питания студентов колледж:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания студентов в рамках внеучебных мероприятий;
- оформляет и обновляет (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- изучает режим и рацион питания студентов в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания студентов с учетом режима функционирования техникума, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания студентов, в том числе: количество студентов, охваченных питанием; количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания студентов; обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием; удовлетворенность студентов и их родителей (законных представителей).

Рассмотрено и согласовано на заседании педагогического совета
Протокол № 6 от «23» марта 2017 года