

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**  
на заседании Педагогического совета  
«25» октября 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор И ВПОУ РК

«Симферопольский  
политехнический  
колледж»

В.Г. Хильский  
2016 г.



Введено в действие  
приказом директора  
от 01.03. 2016 № 24-016

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке организации питания и контроле организации и качества питания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж»**

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
  - Федеральным законом «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
  - Федеральными санитарными правилами СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
  - Постановлением Совета министров Республики Крым от 11.02.2016г. №40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым»

1.2. Положение о порядке организации питания и контроле организации и качества питания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж» (далее Положение, колледж) устанавливает порядок организации рационального питания студентов в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов в колледже.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания студентов, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора колледжа.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### 2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания студентов в колледже:

- обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

### 3. Общие принципы организации питания студентов.

3.1. Для организации питания студентов используются специальные помещения (столовые, буфеты), соответствующие действующим требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест специальных помещений установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 14-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- утвержденное руководителем колледжа ежедневное меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и пр.);
- книга отзывов и предложений.

3.3. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием студентов, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.4. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Обслуживание студентов осуществляется сотрудником, закрепленным за специальным помещением (столовой, буфетом), имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледж осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно колледжем, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Приказом директора колледжа назначается лицо, ответственное за полноту охвата студентов питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.11. Для поддержания порядка в специальном помещении (столовой, буфете) организовывается дежурство педагогических работников и студентов.

3.12. Режим работы специальных помещений (столовых, буфетов) и закрепленных за ними сотрудников, соответствует внутреннему трудовому распорядку колледжа.

#### **4. Организация дежурства в специальных помещениях (столовых, буфетах)**

4.1. Для обеспечения приема пищи студентами, в колледже из числа педагогических работников назначается дежурный, в соответствии с графиком дежурства, утвержденного заместителем директора по воспитательной работе. Дежурные студенты назначаются по графику, составленному руководителем группы.

4.2. Дежурный педагогический работник несет ответственность за:

- за соблюдение студентами правил поведения в столовой (буфете);
- за поддержание должного санитарного состояния обеденного зала.

4.3. Дежурный по столовой педагогический работник руководит работой дежурных, назначенных из числа студентов.

#### **5. Финансовое обеспечение организации питания студентов**

5.1. За счет средств бюджета Республики Крым осуществляется полное возмещение расходов на обеспечение питанием студентов следующих категорий:

- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
- лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
- дети из многодетных или малообеспеченных семей,
- лица с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. За счет физических (юридических) лиц осуществляется обеспечение питанием студентов, не указанных в п.5.1. настоящего Положения.

5.3. В случае нефункционирования в колледже специальных помещений (столовых, буфетов), а также при прохождении производственной практики или при наличии хронических заболеваний, при которых по медицинским показателям требуется специальное (диетическое) питание студенты, указанные в п.5.1. настоящего Положения, получают денежную компенсацию взамен бесплатного горячего питания, согласно утвержденного ПОЛОЖЕНИЯ о порядке выплаты денежной компенсации взамен бесплатного питания студентам, обучающимся по очной форме обучения в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж» за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым.

#### **6. Документация колледжа об организации питания студентов**

6.1. В колледже действуют следующие документы по вопросам организации питания студентов (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Настоящее Положение;
- 2) ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выплаты денежной компенсации взамен бесплатного питания студентам, обучающимся по очной форме обучения в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Крым «Симферопольский политехнический колледж» за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым
- 3) Пакет документов для постановки студентов на бесплатное питание.
- 4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

#### **7. Контроль организации и качества питания**

7.1. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят, на основании приказа директора колледжа, ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующий столовой, студенты и другие работники колледжа. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

7.2. Работу комиссии возглавляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

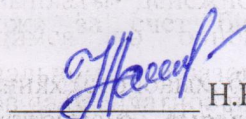
7.3. Комиссия:

- проверяет работу специальных помещений (столовых, буфетов);
- следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями хранения, закладкой продуктов;
- контролирует отпуск готовых блюд, чтобы он производился полной мерой;
- составляет акты проверок;
- осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием специальных помещений (столовых, буфетов).

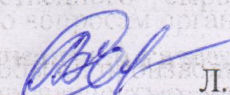
7.4. Лицо, отвечающее за столовую один раз в год отчитывается в Роспотребнадзоре о выполнении программы производственного контроля.

#### **СОГЛАСОВАНО:**

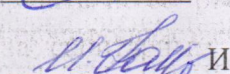
Заместитель директора  
по учебной работе

  
Н.Н. Париш

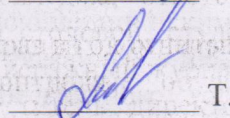
Заместитель директора по административно-  
хозяйственной работе

  
Л.Б. Софиенко

Главный бухгалтер

  
И.В. Фомичева

Председатель Первичной профсоюзной  
организации работников и обучающихся

  
Т.В. Мелеги