

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж»

Утверждено
Директор
ГАПОУ СО «Качканарский горно
- промышленный колледж»
_____ А.Н. Белан
« » _____ 20__ г

**Положение
об организации питания
обучающихся отделения Кадетская школа-интернат**

г. Качканар

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся отделения Кадетская школа-интернат государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж» (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся отделения Кадетская школа-интернат (далее КШИ), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией КШИ и родителями (законными представителями).

1.2. Положение об организации питания обучающихся отделения КШИ государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж» разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности, формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания воспитанников КШИ.

1.3. Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273, Уставом Колледжа, на основании приказа директора Колледжа «Об организации питания», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, Региональным стандартом, с применением политики в области качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех субъектов КШИ.

1.5. Питание в КШИ организовано за счет средств областного бюджета.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Колледжа по вопросам питания обучающихся КШИ, утверждается директором Колледжа.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. 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 обучающихся КШИ:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам

рационального и сбалансированного питания, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21;

- гарантированное качество и безопасность питания, соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся КШИ должно соответствовать обязательным требованиям Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21. Установленными в Российской Федерации государственными стандартам, техническим регламентам или техническим условиям изготовителей поставляемого товара. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высокие вкусовые качества и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно - гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- модернизация пищеблока образовательной организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ГАПОУ СО «Качканарский горно - промышленный колледж».

3.2. Под организацией питания обучающихся КШИ понимается обеспечение пятиразовым питанием за счет средств субсидии на выполнение государственного задания.

3.3. Цены производимой в столовой Колледжа продукции (стоимость готовых кулинарных блюд) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.4. Организация питания в КШИ осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный, периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.5.Сотрудники столовой Колледжа отделения КШИ осуществляет производственную деятельность в сменном режиме 2/2 (два через два) и в режиме пятидневной 40-часовой рабочей неделе с двумя выходными (суббота, воскресенье).

3.6.Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся КШИ осуществляет организация, специализирующаяся на работе по поставкам продуктов питания, имеющая соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.7.Контрактно - договорные отношения с Поставщиками пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся КШИ осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 18.07.2011 №223.

3.8.Питание в ГАПОУ СО «Качканарский горно - промышленный колледж» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21, при составлении 2х недельного меню/технологических карт использованы специализированные издания.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания; «Вестник регионального образования»; Учебник: Приготовление мучных кондитерских изделий; Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть, министерство торговли РФ;

3.9.Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование способов приготовления блюд, как варка, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающим фактором. Блюда всегда свежеприготовленные, не подвергающиеся повторной термической обработке.

Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся КШИ микронутриентами, используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами.

3.10.Сотрудники КШИ осуществляют внутренний контроль организации питания обучающихся. Объектом контроля являются:

- обеспечение порядка при приеме пищи;
- соблюдение санитарно – гигиенических норм;
- соответствие требованиям по качеству продуктов;
- выполнение требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации блюд;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение порционного нормирования;

- охрана труда и техника безопасности.

В результате внутреннего контроля осуществляется заполнение форм приложения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21 и других форм учета.

3.11.Отзывы о работе столовой записываются в книгу отзывов и предложений, хранящуюся у заведующей столовой (зав. производством). Право на запись имеют сотрудники, обучающиеся КШИ, проверяющие и инспектирующие лица, а также родители (законные представители) и гости КШИ.

3.12.Медико – биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерного 2х недельного меню), разрабатываемых медицинским работником и заведующей столовой, осуществляется медицинским работником. Плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13.Администрация ГАПОУ СО «Качканарский горно - промышленный колледж» обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на организацию горячим питанием обучающихся КШИ, принципов и санитарно – гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.14.Администрация Колледжа совместно с классными руководителями, воспитателями, офицерами, во время организации внеклассной работы проводят беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания (МР 2.4.0179-20.2.4. п.п.4.4)

4. Общие подходы к организации питания

4.1.Для организации питания обучающихся КШИ используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно – гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим, вспомогательным оборудованием, инструментом и инвентарем, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- наличие в пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

4.2. В целях организации питания утверждаются и используются следующие документы для обеспечения производственного процесса по организации питания обучающихся КШИ:

- программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-профилактических мероприятий;
- ассортиментный перечень вырабатываемой продукции;
- примерное двухнедельное меню, утвержденное директором колледжа, заведующей столовой, заведующей производством, медицинским работником;
- Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП;
- технологические карты;
- заявка на питание обучающихся КШИ, формирующаяся на основании фактического количества обучающихся в каждом классе (взводе) по Классному журналу. Результат отражается в Справке о питании, заверенной зам. директора отделения КШИ, старшим воспитателем;
- меню-требование;
- ежедневное меню с указанием сведений об наименовании блюд, объеме блюд, калорийности блюд, утвержденное заведующей столовой, заведующей производством, медицинским работником. Меню вывешивается в торговом зале;
- сопроводительные документы на пищевые продукты: универсальный передаточный документ, накладная, счет-фактура, декларация о соответствии, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, оформленные ГИС Меркурий на продукцию животного происхождения; электронный документооборот в национальной системе цифровой маркировки «Честный знак»;
- инструкции о работе на оборудовании;
- инструкции о применении моющих средств;
- инструкции по технике безопасности и охране труда;
- личные медицинские книжки;
- книга отзывов и предложений.

4.3. В целях обеспечения внутреннего контроля организации питания обучающихся КШИ ведутся:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета рациона питания;
- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима и относительной влажности воздуха в помещении;
- журнал учета технического обслуживания;
- журнал учета рекламаций, претензий, жалоб;
- журнал плановой уборки;
- книга для записи санитарного состояния учреждения;
- журнал регистрации инструктажа по ОТ;
- журнал учета проведения проверок;

4.4.Порядок организации обслуживания обучающихся КШИ:

- Классные руководители, воспитатели, офицеры обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой;
- Отпуск горячего питания обучающимся КШИ организуется по взводам (классам) в соответствии с распорядком дня кадетов и режимом учебных занятий;
- Сопровождающие классные руководители, воспитатели, офицеры обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену кадетов перед едой;
- За каждым взводом (классом) в столовой закреплены определенные обеденные столы;
- Организация обслуживания кадетов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, суточным нарядом под руководством дежурного, офицера, медицинского работника;
- Обучающиеся КШИ, привлекаемые для выполнения мероприятий по накрытию столов перед приемом пищи, обеспечиваются специальными фартуками, головными уборами, руки дезинфицируются специальными антибактериальными средствами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт VIII п.п.8.7.6.;
- Обучающиеся КШИ, привлекаемые для выполнения мероприятий по накрытию столов перед приемом пищи, инструктируются по мерам безопасности заведующей столовой (зав. производством);
- Не допускается присутствие обучающихся КШИ в производственных помещениях;

4.5.Порядок отпуска блюд:

- Фактический рацион питания соответствует утвержденному двухнедельному меню, в исключительных случаях допускается замена одних блюд на другие, по согласованию с медицинским работником;

- Экспертиза качества пищи, производится на основании требований, предъявляемых к процессу приготовления пищи в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ 31986-2012, приказом директора о бракеражной комиссии, созданной из медицинского работника, заведующей столовой (заведующей производством), представителя администрации;
- Повар на раздаче производит вывеску контрольного блюда, согласно выхода блюд по меню;
- Горячее питание предусматривает совокупность блюд по меню, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных поваром;
- Реализация свежеприготовленных блюд осуществляется в течение двух часов с момента их приготовления, последующее хранение не допустимо;
- Повар осуществляет отбор суточной пробы;
- Санитарная обработка посуды, обеденных столов, полов помещения обеденного зала производится после каждого приема пищи, согласно должностных инструкций.

5. Распределение обязанностей по организации питания

5.1. Медицинский работник.

- Разработка примерного двухнедельного меню, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона возрастной группе 11-18 лет;
- Контроль выполнения требований по калорийности, разнообразию меню и витаминизации;
- Контроль норм потребления и рациона питания;
- Контроль закладки продуктов (завтрак, обед, полдник, ужин) дежурный медицинский работник;
- Контроль соблюдения порционного нормирования;
- Снятие проб перед приемом пищи (в составе бракеражной комиссии);
- Контроль качества поставляемых пищевых продуктов, в соответствии с сопроводительными документами подтверждающими их безопасность;
- Контроль сроков годности поступающих и хранящихся на складе пищевых продуктов;
- Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

5.2. Кладовщик склада столовой

- Сотрудничество с Поставщиками, регламентированное Спецификацией, Техническим заданием к Договору;

- Проведение анализа выборки и норм расхода продуктов питания;
- Своевременная организация поступления пищевых продуктов на склад, согласно Спецификации к Договору и в соответствии с двухнедельным меню;
- Прием пищевых продуктов от Поставщика на склад по количеству и качеству, согласно необходимых сопроводительных документов на продукты питания, в соответствии с законодательством РФ;
- Контроль сроков годности поступающих и хранящихся на складе пищевых продуктов. Осуществление бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Своевременность, полнота и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книге учета материальных ценностей, сверка их с записями в бухгалтерском учете;
- Контроль за выборкой объемов пищевых продуктов в соответствии со Спецификацией к Договору;
- Своевременная выдача пищевых продуктов, согласно меню-требования на производство.

5.3.Бухгалтер

- Отбивание чеков и реализация чеков, в соответствии заявкой на питание в столовой ОПО;
- Контроль за выборкой объемов пищевых продуктов, ценой на продукты питания в соответствии с заключенными Договорами;
- Ввод поступлений материальных запасов - пищевых продуктов – в программный комплекс, согласно УПД, накладной и Спецификации к Договору;
- Расчет с контрагентами по предоставленным счетам-фактурам;
- Формирование калькуляционных карт, в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;
- Формирование меню – требования, в соответствии с заявки на питание ОПО;
- Периодическая (внезапная) проверка закладки продуктов питания в котел;
- Периодическая (внезапная) проверка норм выхода блюд по меню;
- Учет остатков пищевых продуктов на складе;
- Ревизионный контроль остатков пищевых продуктов на складе;
- Контроль за выполнением условий заключенного Договора по сумме.
- Подготовка объемов по продуктам питания, готовой кулинарной продукции на квартал, полугодие;
- Формирование отчетности;

5.4. Обязанности заведующей столовой (заведующая производством)

- Разработка меню, совместно с медицинским работником;
- Прием продуктов питания со склада по количеству и качеству;
- Выполнение норм закладки продуктов питания в котел в соответствии с меню-требованием,
- Приготовление пищи в соответствии с технологическими картами на приготовляемые блюда;
- Обеспечение сохранения, в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания, их исходной пищевой ценности, сохранения и улучшения их вкусовых качеств;
- Обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований предъявляемым к поставляемым пищевым продуктам, их хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- Строгое соблюдение санитарных норм и правил к состоянию пищеблока, посуды, инвентаря, оборудования;
- Строгое соблюдение порционного нормирования;
- Выполнение норм потребления и рациона питания;
- Строгое соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности норм охраны труда;
- Грамотное ведение всей отчетности, технологической и контрольной документации.

6. Ответственность за организацию питания

Персональная ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, организацию бесплатного горячего питания обучающихся КШИ возлагается на директора ГАПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж» и заведующего столовой.

Разработала

Заведующая столовой _____

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством _____

Медицинский работник _____

Кладовщик _____

