

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 профессионального образования

г. Качканар

1. Общие положения

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

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

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 ОПО.

1.5. Питание в ОПО организовано за счет средств по приносящей доход деятельности.

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

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

- 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 ОПО 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 государственным 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 ОПО понимается обеспечение горячим питанием за счет средств по приносящей доход деятельности, наличный расчет при реализации чеков.

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

3.4. Ежедневное меню включает в себя: Комплекс 1: первое, второе блюдо, напиток, хлеб; Комплекс 2: выпечка, напиток.

3.5. Организация питания в ОПО осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный,

периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6.Сотрудники столовой Колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной 40-часовой рабочей неделе с двумя выходными (суббота, воскресенье).

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

3.8.Контрактно - договорные отношения с Поставщиками пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся ОПО 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.

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

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

3.10.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 ОПО микронутриентами, используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами.

3.11.Сотрудники ОПО 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.

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

3.13.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.

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

3.15.Администрация Колледжа совместно с руководителями групп (педагогический коллектив), 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)

3.16.Директор образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся ОПО горячим питанием.

4. Общие подходы к организации питания

4.1.Для организации питания обучающихся ОПО 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. Документальное обеспечение производственного процесса по организации питания обучающихся ОПО:

- программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-профилактических мероприятий;
- ассортиментный перечень вырабатываемой продукции;
- примерное двухнедельное меню, утвержденное директором колледжа, заведующей столовой, медицинским работником;
- нормативно-технологические издания рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП;
- технологические карты;
- заявка на питание в столовой обучающихся ОПО, заверенной заместителем директора, зав. столовой;
- меню-требование;
- ежедневное меню с указанием сведений об наименовании блюд, объеме блюд, калорийности блюд, утвержденное заведующей столовой, 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. Документальное обеспечение внутреннего контроля организации питания обучающихся ОПО:

- 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 ОПО:

- Руководители групп обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой;
- Отпуск горячего питания обучающимся ОПО организуется по группам в соответствии с расписанием учебных занятий в две обеденные перемены по 20 минут;
- Сопровождающие руководители групп, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой;
- За каждой группой в столовой закреплены определенные обеденные столы;
- Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- Обучающиеся ОПО, 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 ОПО, привлекаемые для выполнения мероприятий по накрытию столов перед приемом пищи, инструктируются по мерам безопасности заведующей столовой;
- Не допускается присутствие обучающихся ПО 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, представителя администрации, заведующей столовой (повара);
- 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. Разделение полномочий 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;
- 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.Заведующий столовой

- 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 приготавливаемые 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 ОПО возлагается на директора ГАПОУ СО «Качканарский горно-промышленный колледж» и заведующего столовой.

Разработала

Заведующая столовой _____

СОГЛАСОВАНО

Медицинский работник _____

Бухгалтер _____