

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

Рассмотрено  
на совете колледжа  
ГБПОУ СО «Качканарский горно  
- промышленный колледж»  
«31» 08 2021 г



Утверждено  
Директор  
ГБПОУ СО «Качканарский горно  
- промышленный колледж»  
А.Н. Белан  
«31» 08 2021 г

**Положение**  
**об организации питания**  
обучающихся отделения профессионального образования

г. Качканар

## 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся отделения профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Качканарский горно - промышленный колледж» (далее Колледж) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся отделения профессионального образования (далее ОПО), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Колледжа и родителями (законными представителями). В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273.

1.2. Положение об организации питания обучающихся ОПО государственного бюджетного 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, СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ОПО.

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

1.6. Положение предназначено для лиц, ответственных за контроль и организацию питания обучающихся ОПО.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Колледжа по вопросам питания обучающихся ОПО, рассматривается на совете колледжа и утверждается директором Колледжа.

1.8. 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 2.4.5.2409 – 08;
- 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 2.4.5.2409 – 08. 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 ГБПОУ 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 согласно комплексного меню.

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. Столовая 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 05.04.2013 N 44-ФЗ.

3.9. Питание в ГБПОУ СО «Качканарский горно - промышленный колледж» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 – 08, а также Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП.

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. Используются обогащенные продукты в питании обучающихся ОПО.

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 2.4.5.2409 – 08 и других форм учета.

3.11. 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.

3.12. Медико – биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых медицинским работником и заведующей столовой, выдача санитарно – эпидемиологических заключений, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Администрация ГБПОУ 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.

3.14. Администрация Колледжа совместно с руководителями групп, осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися ОПО и родителями с целью организации горячего питания обучающихся.

3.15. 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 2.4.5.2409 – 08;
- 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, заведующей производством, медицинским работником;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП;
- технологические карты;
- заявка на питание в столовой обучающихся ОПО, заверенной зам. директора по УВР, зав. столовой;
- 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: накладная, счет-фактура, декларация о соответствии, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, оформленные ГИС Меркурий на продукцию животного происхождения;
- 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, дежурными, под руководством дежурного мастера и заведующей столовой СанПиН 2.4.5.2409 – 08 пп7.3.
- Обучающиеся ОПО привлекаемые для выполнения мероприятий по накрытию столов перед приемом пищи, обеспечиваются специальными фартуками, головными уборами, руки дезинфицируются специальными антибактериальными средствами;
- 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 2.4.5.2409 – 08, приказом директора бракеражной комиссией созданной из медицинского работника, заведующей столовой (заведующей производством), педагогического работника;
- 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 «Продукты».

- Сотрудничество с Поставщиками, согласно Спецификации к Контракту (договору);
- Проведение анализа выборки и норм расхода продуктов питания;
- Своевременная организация поступления пищевых продуктов на склад, согласно Спецификации к Контракту (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 с Спецификацией к Контракту (договору).

### 5.3. Бухгалтер.

- Отбивание чеков и реализация чеков, в соответствии заявкой на питание в столовой обучающихся ОПО;
- Контроль за выборкой объемов пищевых продуктов, ценой на продукты питания в соответствии с заключенными Контрактами (договорами);
- Ввод поступлений материальных запасов - пищевых продуктов – в программный комплекс, согласно накладной и Спецификации к Контракту (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 Справки о питании обучающихся 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 Контракта (договора) по сумме.
- Подготовка объемов по продуктам питания, готовой кулинарной продукции на квартал, полугодие;
- Формирование отчетности;

### 5.4. Заведующая 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 наготавливаемые 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.

Разработала  
Заведующая столовой



---

СОГЛАСОВАНО

Медицинский работник



---

Бухгалтер



---