

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж радиоэлектроники»

Рассмотрено и одобрено
на заседании
педагогического совета
протокол № 15
от 27.01.2021 г.

Утверждено
приказом директора
ГБПОУ РК Симферопольский
колледж радиоэлектроники
№31/02-01 от 28.01.2021

Положение

об организации деятельности столовой

ГБПОУ РК «Симферопольский колледж радиоэлектроники»

1. Общие положения.

1.1 Настоящее положение об организации деятельности столовой (далее — Положение) разработано в соответствии со ст.37 Главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Совета Министров Республики Крым от 11.02.2016 г. №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», Постановлением Совета Министров Республики Крым от 25.12.2020г. № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г., Уставом колледжа.

1.2. Настоящее положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой и направлено на совершенствование системы организации деятельности столовой и улучшения качества питания студентов.

1.3. Руководитель службы по организации питания подчиняется заместителю директора по воспитательной работе.

1.4. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами колледжа и настоящим Положением.

1.5. Руководитель службы по организации питания и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность руководителя службы по организации питания и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором колледжа.

1.7. Столовую возглавляет руководитель службы по организации питания, на должность которого назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование «технолог» и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

1.8. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями колледжа, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами деятельности столовой являются:

- 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 и внебюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания студентов.

3.1. Организация питания студентов является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа.

3.2. Для организации питания студентов используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

• 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока (приложение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.

3.5. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.7. Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледже осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключается договор.

3.9. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно колледжем. 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.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Ответственность за организацию питания студентов в группе несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой студентов группы;

- контролирует вопрос охвата студентов группы организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания студентов.

4. Порядок организации питания студентов.

4.1. Питание на бесплатной основе организуется для студентов, обучающихся за счет бюджетных средств (льготные категории), в пределах доведенных лимитов бюджетных ассигнований. Питание на платной основе (за счет средств от приносящей доход деятельности) организовано для всех категорий студентов, вне зависимости от формы обучения.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с руководителем службы по организации питания, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. В колледже режим предоставления питания студентов утверждается директором колледжа ежегодно.

4.4. Бесплатным 5-ти разовым питанием (завтрак, обед, полдник, первый ужин, второй ужин) обеспечиваются дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящиеся на полном государственном обеспечении.

4.5. Бесплатным 2-х разовым питанием (завтрак, обед) обеспечиваются студенты из многодетных и малообеспеченных семей.

4.6. Дежурные классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену студентов перед едой.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора колледжа. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Разработчик:

Зам. директора по ВР



И.В.Гедвилло

Согласовано:

Главный бухгалтер



О.В.Кадинская

Руководитель службы
по организации питания



В.А.Хромченков

Председатель студсовета

М.Смычник