

Введено в действие
приказом по ГАОУ СПО «Арский
педагогический колледж имени Г.Тукая»
от 12.02.2014 года № 50
Директор:

Г.Ф.Гарипова

Принято на заседании
педагогического совета
(протокол № 1
от 11.12.2013 г.)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся

1. Общее положение

1.1. Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией колледжа и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Государственным стандартом питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- СанПиНами 2.4.4. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Уставом колледжа;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся 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 действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа. Питание осуществляется через колледжскую столовую.

3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации и Республике Татарстан.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- копия примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

3.4. Администрация колледжа совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся из расчета стоимости завтрака 5 руб. 70 коп. (субсидии) за счет родительского взноса (заявления от родителей).

3.5. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. 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 РФ №45 от 23.07.2008 года.

3.7. 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 приготавливаемых блюд, а также меню – раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.9. Классные руководители совместно с заместителем директора по воспитательной работе разрабатывают и осуществляют мероприятия по улучшению питания обучающихся, а также по совершенствованию культуры обслуживания.

3.10. Классные руководители проводят разъяснительную работу среди обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания, привлекая медицинскую сестру колледжа.

3.11. Директор колледжа создает комиссию по контролю за горячим питанием обучающихся. По итогам проверок составляется акт.

3.12. Директор колледжа является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в колледже.

- 4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.2. Администрация колледжа осуществляет внутриколледжный и общественный контроль в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.
- 4.3. Администрация колледжа заключает договор на продажу и подвоз продуктов с предоставлением сертификатов качества на каждый вид товара.
- 4.4. Обучающиеся питаются согласно графику, составленному и утвержденному на текущий учебный год.
- 4.5. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков возлагается на дежурного преподавателя. Контроль над количеством отпущенных завтраков возлагается на дежурного преподавателя. Контроль над количеством отпущенных завтраков возлагается на повара.
- 4.6. Классный руководитель сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания согласно списку журнала посещаемости
- 4.7. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.
- 4.8. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.
- 4.9. После окончания приема пищи обучающиеся вместе с классным руководителем и дежурными по столовой относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала; дежурные обучающиеся наводят порядок в обеденном зале.