



Утверждаю

Директор ГАПОУ «КНХК им. В.П. Лушникова»

И.Г. Шамсутдинов

27 августа 2014

ПОЛОЖЕНИЕ

об обеспечении питанием обучающихся государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Казанский нефтехимический колледж имени В.П. Лушникова»

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Федеральным законом в ред. От 22.08.2004г. № 122-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом колледжа.

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.2. Организация питания студентов в колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Республики Татарстан, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением

2. Порядок организации питания

2.1. Организация питания студентов осуществляется штатными работниками колледжа.

2.2. Приказом директора колледжа из числа работников назначается ответственный за организацию питания в колледже.

2.3. Питание студентов организуется в дни учебных занятий. Режим питания студентов утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4. Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5. 2409-08.

2.5. Питание студентов осуществляется на основании примерного меню не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором колледжа и представителем территориального Роспотребнадзора.

2.6. При разработке примерного меню учитываются продолжительность пребывания студента в колледже, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и

3. Контроль за организацией питания

3.1. В целях обеспечения правильной организации питания контроль за работой столовой колледжа осуществляется:

- администрацией колледжа;
- медицинским работником;

3.2. Группой общественного контроля с участием студенческого профкома.

3.3. Качество готовой пищи, выпускаемой в столовой, ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входит: зав. производством столовой (или заместитель), медицинский работник, дежурный по столовой с обязательной записью с бракеражном журнале готовой продукции.

3.4. Для контроля за соблюдением утвержденных натуральных норм питания и анализа выборки их за месяц бухгалтерия колледжа ведет накопительную ведомость расходов продуктов на одного обучающегося.

3.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил в столовой, проводит витаминизацию блюд, ведет журнал С-витаминизации готовой пищи, проводит оценку правильности составления меню, а также осмотра работников столовой медицинских осмотров и необходимых анализов.

3.6. В столовой колледжа ведется следующая документация:

- Примерное двухнедельное меню;
- Бракеражный журнал готовой пищи;
- Журнал учета случаев поставки недоброкачественного сырья полуфабрикатов;
- Контрольный журнал для проверки вышестоящих организаций;
- Журнал регистрации проверок комиссии общественного контроля;
- Журнал осмотров работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний;
- Санитарный журнал.

3.7. За организацию питания персональную ответственность несет директор колледжа.

3.8. За качество приготовляемой пищи, и ассортимент блюд несет ответственность заведующий производством столовой.

Рассмотрено и принято на педагогическом совете

Протокол № 1 от « 27 » 08 2014 г.