ПРИНЯТО
на заседании Совета колледжа
ГБПОУ РБ БХК им.Р.Нуреева
Протокол №40 от 12.01 2021 г.

Мнение Совета обучающихся учтено
Протокол №1 от 11.01 2021 г.

Мнение Совета родителей учтено
Протокол № 1 от 11.01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РБ
БХК им. Р.Нуреева
_____ О.Г.Вильданова
Введено в действие приказом
№01-2/5 от 12 01 2021 г.

Положение
о порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Башкортостан Башкирский хореографический колледж имени Рудольфа Нуреева

1.Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ РБ БХК им.Р.Нуреева (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также предоставляет компенсацию стоимости питания отдельным категориям обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЭ «Об образовании в Российской Федерации», и в целях социальной поддержки студентов, а также на основе

- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

1.3.Питание обучающихся в столовой осуществляется на основании гражданско-правового договора на оказание услуг по организации питания обучающихся, проживающих в интернате, заключенного с соблюдением требований ГК РФ и Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ, где Учреждение является заказчиком, а другая сторона исполнителем.

1.3.Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4.Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается Советом Учреждения и утверждается приказом директора Учреждения.

2.Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся Учреждения являются:

• обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

Подписан: Вильданова Олия Галеевна
DN: CN=Вильданова Олия Галеевна, C=RU, OU=Директор, O=ГБПОУ РБ БХК им. Р. Нуреева, E=bhu2006@yandex.ru
Местоположение: ГБПОУ РБ БХК им. Р. Нуреева
Дата: 2022-04-08 13:00:04

• 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 Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются помещения столовой, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест 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 САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

• 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 бракеража готовой кулинарной продукции;

• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания

• копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан и утвержденных приказом директора Учреждения;

• 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.);

- журнал здоровья

• книга отзывов и предложений.

3.4.Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в колледже определяется САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками исполнителя, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку в Учреждение пищевых продуктов (сырье, используемое для приготовление блюд), отвечающих действующим нормативам установленных техническими регламентами, ГОСТами, санитарно-техническими условиями и иными документами, обязательными для данного вида товаров, осуществляет исполнитель.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.10. Приказом директора Учреждения назначается лицо (заместителя директора по ВР), ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении

4.2. Режим питания обучающихся устанавливается в соответствии с расписанием занятий в Учреждении: завтрак: 07.30-8.30; обед: 11.15-14.30; полдник: 15.30-16.30; ужин: 18.30-19.30; второй ужин: 20.00-21.00.

4.2 .Организация питания и рацион обучающихся согласовываются с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

4.3При организации питания исполнитель руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в Учреждении.

4.4.Отпуск питания в столовой обучающимся осуществляется по классам в соответствии с графиком, который разрабатывается, исходя из режима учебных занятий, утверждается директором Учреждения и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи обучающимися возлагается на дежурного по столовой - работника Учреждения, классного руководителя**.**

4.5.Отпуск питания обучающимся осуществляется путем самообслуживания через раздачу.

4.6.Вопросы порядка, сроков выдачи обучающимся сухого пайка, а также при непосещении обучающимися по уважительным причинам столовой, рассматриваются и решаются в каждом конкретном случае с врачом и оформляются приказом директора Учреждения.

4.7.Ответственный за организацию питания (заместитель директора по воспитательной работе, классный руководитель) обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе врача, медицинской сестры, ответственного за организацию питания (заместителя директора по ВР), повара (заведующего производством), преподавателей Учреждения. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные

журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию питания (врач-педиатр):

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

• совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.10. Заведующий интернатом ежедневно передает заявку в столовую о количестве обучающихся для составления меню-требования.

4.11.О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются органы Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Учреждения.

5.2. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета Учреждения, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.