ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

УТВЕРЖДЕНО
на Общем собрании работников и обучающихся
(протокол № 04 от
«03» сентября 2018 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КСУ № 3
_____ А.Ю. Поташев
«03» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего Совета
(протокол № 4 от
«31» 08 2018 г.)

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА ОБУЧАЮЩИХСЯ

.

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся (далее – Положение) определяет порядок организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения города Москвы «Колледж сферы услуг №3» (далее – Колледж) за счет бюджетных ассигнований бюджета города Москвы, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»), иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы, Уставом Колледжа.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Порядок организации питания

2.1. В соответствии с ч. 1 ст. 37 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. В соответствии с п. 2.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 в Колледже для обслуживания обучающихся организован буфет-раздаточный, осуществляющий реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

2.5. В этих целях Колледжем заключается Гражданско-правовой договор (государственный контракт) на оказание услуг по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся со сторонней организацией (комбинатом питания).

2.6. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

2.6.1. Под Рационом питания обучающихся понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося.

2.6.2. На основании сформированного рациона питания разрабатывается Примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.6.3. Примерное меню предоставляется организацией, оказывающей услуги по организации питания и обеспечение питьевого режима обучающихся Колледжа, согласованное в установленном действующим законодательством Российской Федерации порядке.

2.6.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

2.6.5 Фактический рацион питания обучающихся должен соответствовать действующему Примерному меню.

2.6.6. Организация, оказывающая услуги по организации питания и обеспечение питьевого режима обучающихся Колледжа ежедневно в обеденном зале вывешивает меню на дату оказания услуг.

2.7. Поставка продуктов питания в буфет-раздаточный осуществляется с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и санитарную безопасность.

2.7.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом организации, оказывающей услуги по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся Колледжа с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.

2.7.2. Организация, оказывающая услуги по организации питания и обеспечение питьевого режима обучающихся Колледжа несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора.

2.8. Количественный и качественный состав блюд, санитарное состояние пищеблока ежедневно проверяется бракеражной комиссией Колледжа.

2.9. Режим питания обучающихся утверждается директором Колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.10. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания.

2.11. В исключительных случаях обучающимся, находящимся на учебной, производственной практике вне образовательного учреждения, при невозможности организации питания осуществляется компенсация в виде выплаты денежных средств.

2.12. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки не учитывается численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

3.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.2. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по группам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляет путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными обучающимися под руководством дежурного администратора

3.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях буфета-раздаточного. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.7. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

3.8. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

4. Требования к организации питьевого режима

4.1. Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды осуществляется Колледжем с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовывать питьевой режим в течение двух дней.

4.2. Организация, оказывающая услуги по организации питания и обеспечение питьевого режима обучающихся Колледжа осуществляет поставку бутилированной воды и производит систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный.

4.3. В Колледже должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

4.4. Бутилированная вода, поставляемая в Колледж, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор Колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом Колледжа и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Советов родителей, Педагогического совета, Управляющего совета и других коллегиальных органах управления.

5.2. Ответственный за организацию питания в Колледже:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей в части организации питания обучающихся, работников буфета-раздаточного, организацию, оказывающую услуги по организации питания и обеспечения питьевого режима обучающихся Колледжа;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учёт посещаемости обучающимися буфета-раздаточного, обеспечение всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися рационов питания;
- координирует работу в Колледже по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют заявку для организации питания на планируемое количество обучающихся не менее чем за 5 (пять) рабочих дней, до даты оказания услуг по организации питания обучающихся и производят корректировку заявки до 12 часов рабочего дня, предшествующего дате оказания услуг, указанной в заявке;
- осуществляют совместно со старшим администратором распределение питания временно отсутствующих обучающихся, входящих в резервный список;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися рационов питания по установленной форме;
- ежемесячно представляют ответственному за организацию питания в Колледже данные о количестве фактически полученных обучающимися рационов питания;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаний при директоре Колледжа предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- предоставляют подтверждающие документы в случае, если обучающийся относится к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, других социальных категорий;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в Колледже для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания;
- вправе знакомиться с ежедневным меню.

5.5. Социальный педагог:
- формирует на основании предоставленных документов списки обучающихся, нуждающихся в дополнительном питании.

5.6. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:
- устанавливает режим питания обучающихся в соответствии с графиком работы буфета-раздаточной;
- осуществляет контроль за исполнением классными руководителями обязанностей по организации питания обучающихся;
- вносит директору Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
- привлекает родительскую общественность и обучающихся к организации и контролю за питанием;
- ведет просветительскую работу среди обучающихся и родителей по вопросам рационального питания.

5.7. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:
- осуществляет систематический контроль за состоянием буфета-раздаточного;
- своевременно организовывает дезинфекционные мероприятия, другие виды работ;

5.8. Начальник учебно-производственного отдела:
- ежемесячно подает директору Колледжа проект приказа с указанием списочного состава обучающихся, по которым принято решение о выплате денежной компенсации взамен горячего питания.

5.9. Бухгалтерия Колледжа:
- осуществляет контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание;
- ведет соответствующие расчеты по распределению средств;
- производит компенсационные выплаты.

6. Порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора Колледжа создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся:
- проверяет качество, объем и выход готовых блюд, их соответствие утвержденному меню;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися буфета-раздаточного;
- формирует предложения по улучшению организации питания;

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания, по итогам которых составляются акты (претензионные акты), в соответствии с действующим государственным контрактом.

6.4. Требования Комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения.

6.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:
- на заседаниях Общего собрания работников и обучающихся;
- на заседаниях Педагогического совета;
- на заседаниях Управляющего совета;
- на совещаниях при директоре Колледжа;
- на заседаниях Советов родителей и Родительских комитетов;

- на заседаниях Студенческих советов.

7. Заключительные положения

7.1. При необходимости настоящее Положение может быть изменено и/или дополнено по решению директора Колледжа в любое время при обязательном согласовании с Общем собранием работников и обучающихся.

7.2. Настоящее Положение доводится до сведения всех должностных лиц, имеющих отношение к рассматриваемой сфере деятельности.

7.3. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Колледжа и действует до принятия нового или внесения соответствующих изменений.