

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся и студентов в ГБПОУ г Москвы КМТИ им. Г.П. Вишневской

Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года, СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" СанПиН 2.3.2.1324-03, приказами Департамента культуры города Москвы, Уставом Колледжа.

1. Общие положения

1.1 Основными задачами организации питания обучающихся и студентов в Колледже являются:

- максимальный охват горячим питанием обучающихся;
- создание условий для его социальной и экономической эффективности;
- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.2. Действие настоящего положения распространяется на обучающихся и студентов Колледжа, обучающихся за счет средств бюджета города Москвы.

1.3. Настоящее положение является локальным нормативным актом регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания и утверждается директором Колледжа.

2. Организационные принципы питания

2.1. При разработке рационов питания и циклического меню применяется номенклатура и рекомендованные требования к качеству пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных

учреждениях, утвержденная руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве;

2.2. Услуги по организации питания обучающихся и студентов в ГБПОУ г Москвы «КМТИ им. Г.П.Вишневской», изготавливаемые блюда и кулинарные изделия, должны отвечать требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности, утвержденным международными соглашениями, в том числе Соглашением таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009г. и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю), утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299, федеральными законами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами, нормами и гигиеническими нормативами, иными действующими нормативными документами;

2.3. Качество услуг по организации питания обучающихся и студентов должно соответствовать требованиям национальных стандартов ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования», гост Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания», ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания . Требования к персоналу», а также Правилам оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 и удовлетворять все потребности обучающихся и студентов в питании во время их пребывания в ГБПОУ г Москвы «КМТИ им. Г.П.Вишневской».

3. Требования, предъявляемые к услугам по организации питания обучающихся и студентов.

3.1. При организации питания обучающихся и студентов ГБПОУ г Москвы «КМТИ им. Г.П.Вишневской» должны соблюдаться:

- рационы питания, приведенные в гражданско-правовом договоре на оказание услуг по организации питания обучающихся и студентов;
- цикличные меню, приложенные к гражданско-правовому договору;
- требования к обязательным дополнительным услугам, оказываемым в соответствии с гражданско-правовым договором;
- требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, используемым в питании обучающихся и студентов, условиям их поставки;

- рецептуры, технологические и иные требования технологических карт на изготовление кулинарной продукции для организации питания обучающихся и студентов.

3.2. Питание обучающихся и студентов осуществляется согласно меню, разработанному предприятием питания на основе примерного меню, утвержденного Департаментом потребительского рынка и услуг и согласованного с Департаментом образования и центром Госсанэпиднадзора в г. Москве. Меню должно выполняться последовательно по дням недели. Замены и перестановки дней недели и недельных меню между собой не допускаются.

3.3. Перечень продукции, реализуемой ежедневно за наличный расчет должен соответствовать утвержденному ассортименту буфетной продукции и сопровождаться прейскурантом цен.

4. Организация питания

4.1. Директор колледжа назначает приказом ответственного за организацию питания учащихся, который руководствуется:

- законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ и г. Москвы, приказами и распоряжениями Департамента культуры, Уставом и локальными актами учреждения, своими должностными обязанностями, контрактами и договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятием питания;
- принимает участие в организации заключения с предприятием питания Договора об организации питания учащихся;
- работает совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся колледжа;
- ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного питания;

4.2. Пищеблок при колледже осуществляет производственную деятельность в режиме работы колледжа и шестидневной учебной недели;

4.3. Горячее питание за счет средств бюджета города Москвы предоставляется:

4.3.1. обучающимся на бюджетной основе, имеющим место жительства в городе Москве в дни посещения колледжа:

- обучающиеся в 1-4 классах обеспечиваются бесплатным одноразовым питанием (завтрак);
- обучающиеся в 1-9 классах из социально-незащищенных семей обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак, обед);

4.3.2. студентам колледжа, обучающимся на бюджетной основе обеспечиваются одноразовым питанием (обед).

4.4. Заявка на количество питающихся подается в комбинат питания за три дня и ежедневно корректируется до 12.00 часов;

4.5. Выплата денежной компенсации студентам Колледжа вместо предоставления бесплатного питания во время производственной практики производится в соответствии с действующим законодательством, Распоряжением Правительства Москвы и приказами Департамента культуры города Москвы;

4.6. Не производятся компенсационные выплаты студентам Колледжа взамен бесплатного питания в случаях;

- отсутствия обучающихся без уважительных причин;
- в период прохождения промежуточной и итоговой аттестации;
- за период болезни (временной нетрудоспособности);

4.7. За каждым классом (группой) в столовой закрепляются определенные столы. Отпуск питания учащимся в столовой организовывается по классам (группам) в соответствии с графиком питания, который разрабатывается исходя из режима школы ответственным за организацию питания, утверждается директорам и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на классных руководителей и кураторов;

4.8. Обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Первоначально на столах расставляют столовую посуду, кладут приборы, ставят сладкий напиток, раскладывают хлеб. Одновременно проверяют и при необходимости пополняют на столах салфетки. Перед началом приема пищи дежурные по столовой под руководством классного руководителя (воспитателя ГПД) берут, согласно заявке горячие блюда с раздачи, и до прихода в столовую учащихся расставляют их на столах. В установленном по графику времени посещения столовой, учащиеся по классам вместе с классным руководителем (воспитателем ГПД) организованным порядком, после мытья рук входят в зал и принимают пищу. После окончания приёма пищи учащиеся самостоятельно собирают посуду и приборы, относят их на стол для грязной посуды, затем выходят из зала.

4.9. Питание за счет средств родителей осуществляется и контролируется представителями родительских комитетов классов и классными руководителями;

4.10. Организация обедов студентов осуществляется на перемене после 4-го урока, которые приходят на пищеблок самостоятельно и накрывают столы

для приема пищи сами. Порядок во время приема пищи возлагается на дежурного куратора;

4.11. Для реализации неостребованного питания учащихся, по заявлениям родителей, классными руководителями составляется резервный список учащихся, который утверждается на комиссии по контролю за организацией питания.

4.12. Питание преподавательского состава за собственный счет, осуществляется по свободному графику методом самообслуживания по меню и стоимости, указанной в контакте. Для питающихся сотрудников дается дополнительная заявка ответственным по питанию;

4.13. В буфетной системе обслуживания реализуются кулинарные и кондитерские изделия в соответствии с прейскурантом за наличный расчет.

5. Организация деятельности комиссий

5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов проводит ежедневно Бракеражная комиссия согласно положению о бракеражной комиссии, утвержденному директором Колледжа.

5.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в состав которой могут входить представители администрации колледжа, представители педагогического коллектива, родительской общественности, представители комбината питания работает согласно плану работы комиссии, который утверждается директором Колледжа и решает следующие задачи:

- определяет контингент обучающихся, имеющих право на получение бесплатного, резервного или дополнительного питания. Решение принимается на основе поданных документов;
- осуществляет контроль за организацией процесса питания и качеством приготовленной продукции. За соблюдением графика питания обучающихся, соблюдением санитарных норм и привил;
- осуществляет контроль за выполнением положений Договора, заключенного между колледжем и комбинатом питания на обслуживание питанием обучающихся колледжа;
- проводит просветительскую работу среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания;
- проводит анализ потребительского спроса обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения администрации колледжа;

- в соответствии с планом работы комиссия проводит проверки пищеблока. По итогам проверки составляется справка. Результаты проверки рассматриваются на плановом совещании при директоре.

5. Ответственность сторон

5.1. Социальный педагог несёт ответственность за формирование списков обучающихся, подлежащих обеспечению горячим питанием, в том числе из категории социально-незащищенных.

5.2. Заведующая производством на пищеблоке при колледже несет ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования.

5.3. Ответственный за организацию питания организует питание обучающихся и студентов согласно графику питания, обеспечивает учет фактически востребованных рационов питания обучающихся и студентов и перераспределяет невостребованные рационы питания согласно резервному списку.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение действует в части, не противоречащей Конституции РФ, СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», действующему законодательству.