МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ЧАЙКОВСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ «Чайковский медицинский колледж»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГБПОУ «Чайковский
медицинский колледж»
от 10.06.2022 № 111

Подписано цифровой подписью: Козлова Татьяна Анатольевна
Дата: 2022.06.14 11:03:54 +05'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и работников ГБПОУ «Чайковский медицинский колледж»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников ГБПОУ «Чайковский медицинский колледж» (далее - Учреждение).

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников разработано в соответствии со следующими документами:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28.
- Устав Учреждения
- иные локальные нормативные правовые акты, регулирующие отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания.

1.3. Основные задачи при организации питания обучающихся и работников Учреждения:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся и работников Учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания в Учреждении может быть осуществлена по типу столовой и (или) буфета (далее - точки общественного питания).

2.2. В столовой (точках общественного питания) в Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден приказом директора режим работы столовой.

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Точки общественного питания Учреждения являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.5. При организации питания обучающихся и работников обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания;
- по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в Учреждении организуется на основе цикличного меню, разрабатываемого с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

2.8. Ответственность за организацию питания несет директор Учреждения и(или) арендатор точек общественного питания (если таковой имеется).

2.9. Для организации питания используются специальные помещения (столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.10. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного цикличного меню, утвержденные директором 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.);
- книга отзывов и предложений.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Производственная деятельность столовой Учреждения осуществляется собственными силами, либо сторонними организациями (лицами) после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Производственная деятельность осуществляется в полном объеме 5 дней: с понедельника по пятницу включительно в режиме с 9-00 до 15-30 часов.

Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников.

В дни, связанные с выходом в праздничный или выходной день, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время (с 01 июля по 31 августа) столовая Учреждения не функционирует.

3.5. При составлении меню предусматриваются возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету.

3.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.7. В случае несоблюдения санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников, комиссия по контролю за организацией и качества питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о дальнейшей работе столовой, либо расторжении договора аренды и/или договора об оказании услуг питания.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

- средств обучающихся или их родителей (законных представителей);
- за счет личных средств посетителей.

4.2. Ответственным лицом за соблюдение организации питания, деятельностью столовой является заведующий структурного подразделения.

5. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует бессрочно.

5.2. Настоящее Положение применяется к отношениям, возникшим до вступления его в действие.