

Согласовано  
Председатель профкома  
\_\_\_\_\_ С.С. Суслова

Рассмотрено  
Общим собранием  
Протокол № 1 от  
18 февраля 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БОУ ОО СПО  
«Мезенский  
педагогический  
колледж»

Председатель ППО  
студентов  
\_\_\_\_\_ Т.А. Дурнева

\_\_\_\_\_ Л.И. Шадрина  
Приказ № 18  
от 18 февраля 2014 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания студентов**  
**БОУ ОО СПО «Мезенский педагогический колледж»**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях реализации статьи 37 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; статьи 13 Закона Орловской области от 6 сентября 2013 года № 1525 - 03 «Об образовании в Орловской области», Постановления Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 года № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета» и определяет порядок организации питания обучающихся в БОУ ОО СПО «Мезенский педагогический колледж» (далее Колледж), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.2. Основными задачами организации питания являются следующие:  
создание условий для социальной защиты обучающихся;  
гарантирование качественного и безопасного питания;  
пропаганда принципов здорового и полноценного питания;  
привитие навыков самообслуживания и самоорганизации.

**2. Организационные принципы питания обучающихся**

- 2.1. Организация питания обучающихся осуществляется штатными работниками Колледжа.
- 2.2. Приказом директора Колледжа из числа работников Колледжа назначается ответственный за организацию питания.
- 2.3. Питание обучающихся организуется в дни занятий и в выходные дни.

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

2.4. Право на получение бесплатного горячего питания имеют все обучающиеся очной формы обучения, в том числе дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении.

2.5. Обучающиеся, находящиеся на полном государственном обеспечении:

а) дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в Колледже, получают завтрак, обед, полдник, ужин - в виде горячего питания с учетом норм и набора продуктов рационального питания для возрастной категории, с понедельника по воскресенье включительно, на сумму бюджетных средств 193,00 руб. в соответствии с действующим Постановлением Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 г. № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета».

В соответствии с нормативно-правовыми актами Орловской области производится ежегодная индексация стоимости питания.

б) дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в Колледже, на время пребывания в семьях родственников или других граждан, имеющих заключение органов опеки и попечительства о возможности временного пребывания ребенка в семье гражданина Российской Федерации, в выходные, праздничные и каникулярные дни получают продукты питания на сумму бюджетных средств, приходящихся на завтрак, обед, полдник и ужин;

в) детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, не проживающим в общежитии, осуществляется выдача набора продуктов питания (сухих пайков) в дни фактического посещения занятий -на сумму бюджетных средств, приходящихся на полдник и ужин; в каникулярное время, выходные и праздничные дни - согласно суточным нормам питания.

2.6. Обучающиеся по очной форме обучения (кроме категории, указанной в пункте 2.5.настоящего Положения) получают горячее двухразовое питание из расчета нормативной стоимости и нормы питания 26.00 руб. на 1 человека согласно Постановлению Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 г. № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета».

2.7. Питание обучающихся в Колледже может быть организовано как за счет средств бюджета, так и счет средств родителей (законных представителей).

2.8. Организация питания осуществляется на основе заключаемых контрактов на поставку продуктов.

2.9. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным меню на период не менее двух недель, согласованного директором Колледжа с руководителем территориального органа Управления Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области.

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

3.1. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.2. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором Колледжа ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.3. Питание для каждой учебной группы организуется в расчете на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем ежедневно.

3.4. В исключительных случаях обучающимся, находящимся на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях, туристических слетах и т.д. вне Колледжа, осуществляется компенсация в виде выдачи продуктов питания из расчета нормативной стоимости и нормы питания на 1 человека, согласно Постановлению Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 г. № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета».

3.5. Питание обучающихся организуется в столовой Колледжа, в которой имеются производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово - технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем.

В столовой Колледжа находятся также помещения для приема пищи (обеденный зал, буфет), снабженные соответствующей мебелью.

3.6. Ежегодно приказом директора Колледжа определяются ответственные работники, которые:

- составляют сведения о количестве обучающихся в группе и питающихся;
- осуществляют ежедневный контроль за качеством поступающего сырья, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи, качественным и количественным составом рациона питания;

- ведут журналы контроля за качеством поступающей продукции, закладки продуктов и др.;

заполняют ведомости по выполнению норм потребления продуктов питания, сводные таблицы по поставке продуктов питания, производят расчет калорийности блюд;

контролируют выполнение договоров поставщиками;

следят за качеством поступающей продукции, сроками и условиями ее хранения;

несут ответственность за санитарное состояние столовой, цехов, посуды, буфета;

выполняют другие функции в соответствии с должностными обязанностями.

3.7. Наряду с основным питанием обучающихся организуется дополнительное питание через буфет Колледжа, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в условиях свободного выбора.

3.8. Дежурство по столовой работников администрации и педагогов осуществляется в соответствии с графиками дежурств и инструкциями дежурному администратору, дежурному преподавателю.

3.9. Дежурство обучающихся в столовой осуществляется в соответствии с графиками, разработанными заведующими отделениями.

3.10. В начале учебного года классные руководители проводят инструктаж обучающихся о правилах поведения в столовой.

3.11. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Колледжем, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, в столовой Колледжа создается и действует Бракеражная комиссия.

3.12. Бракеражная комиссия:

3.12.1. в своей деятельности руководствуется Сан Пи Нами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

3.12.2. работает в тесном контакте с администрацией Колледжа, профсоюзным комитетом;

3.12.3. создается приказом директора;

3.12.4. состоит из 5 человек.

3.13. Полномочия Бракеражной комиссии:

3.13.1. осуществляет контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.13.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

3.13.3. следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;

3.13.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.13.5. осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.13.6. следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.13.7. контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;

3.13.8. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

3.13.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству обучающихся;

3.13.10. предотвращает отравления и желудочно-кишечные заболевания.

3.14. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии:

3.14.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором Колледжа, подписано медсестрой, шеф-поваром, бухгалтером. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.14.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у фельдшера. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.14.3. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.14.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.14.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящиеся блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная

комиссия ставит свои подписи и не допускает к раздаче.

3.14.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.14.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.14.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.14.11. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.14.12. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания студентов, заносятся в бракеражный журнал.

3.15. С целью общественного контроля за работой столовой, за качеством приготовления пищи создается общественная Комиссия по контролю.

3.15.1. состав и численность общественной Комиссии по контролю: все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся, родители; численность членов Комиссии - от 3 до 7 человек.

3.15.2. Общественная Комиссия по контролю создается в соответствии с приказом директора Колледжа.

3.15.3. Комиссия отчитывается о проделанной работе на рабочих совещаниях, по мере необходимости - на педагогических советах, на родительских собраниях.

3.15 Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы.

3.15.5. На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

контроль организации питания обучающихся Колледжа: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом;

выработка предложений по улучшению качества питания, ассортимента продукции, культуры обслуживания, внедрению дополнительных форм организации питания;

информирование педагогов, родителей, обучающихся о результатах своей работы.

3.16. В компетенцию директора Колледжа по организации питания обучающихся Колледжа входит:

комплектование столовой профессиональными кадрами;

контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно - гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

контроль за своевременным заключением договоров на поставку продуктов питания;

анализ деятельности столовой;

контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой;

организация общественного контроля за питанием обучающихся.

3.17. В компетенцию ответственного за организацию питания в Колледже входит:

координация и контроль деятельности классных руководителей, заведующих отделениями, работников пищеблока;

контроль за формированием сводных списков обучающихся для предоставления питания;

обеспечение учета фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контроль ежедневного порядка учета фактически полученных обучающимися обедов по группам;

формирование списка и учета детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа;

координация работы в Колледже по формированию культуры питания;

предложения по улучшению организации питания.

3.18. Заведующие отделениями:

3.18.1. осуществляют ежедневный контроль за количеством обучающихся, питающихся в столовой Колледжа, в пределах своей компетентности несут ответственность за достоверность ежедневных сведений, подаваемых классными руководителями отделений, соотнеся их со сводными таблицами посещаемости учебных занятий в классных журналах, приказами по Колледжу;

3.18.2. контролируют ежедневный прием пищи обучающимися, находящимися на полном государственном обеспечении, и несовершеннолетними, имеющими особый социальный статус, проводят с ними индивидуальную работу;

3.18.3. своевременно информируют законных представителей, самих обучающихся, имеющих особый социальный статус, об организации питания в столовой Колледжа, сроках и их праве на получение горячего питания, продуктов питания, осуществляют контроль за количеством и качеством выдаваемых продуктов (вносят соответствующие записи в ведомости).

3.18.4. принимают необходимые меры к регулярному приему пищи обучающимися с целью предотвращения случаев нерегулярного, некачественного питания, могущего повлечь заболевания желудочно-кишечного тракта;

3.18.5. организуют дежурство педагогов и обучающихся в столовой Колледжа, контролируют выполнение графиков дежурств, принимают меры в отношении лиц, допускающих недобросовестное выполнение обязанностей по дежурству;

3.18.6. выносят на рассмотрение директора, заместителей директора, студенческого актива, профсоюзного комитета, педагогических советов вопросы питания обучающихся, предложения по его улучшению.

3.19. Классные руководители Колледжа:

ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

ведут ежедневный табель учета посещаемости обучающихся;

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 заседания педагогического совета, рабочие совещания предложения по улучшению питания.

3.20. Родители (законные представители) обучающихся:

представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к категории детей — сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

своевременно сообщают классному руководителю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в Колледже для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского



работника, классного руководителя об имеющихся у обучающегося аллергических реакциях на продукты питания;  
ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;  
знакомятся (по их желанию) с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

3.21. Вопросы организации питания обучающихся Колледжа рассматриваются:

на заседаниях педагогического совета;  
на совещаниях при директоре Колледжа;  
на родительских собраниях в группах.

3.22. В целях совершенствования организации питания обучающихся Колледж:

- организует постоянную организационно — просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания.