

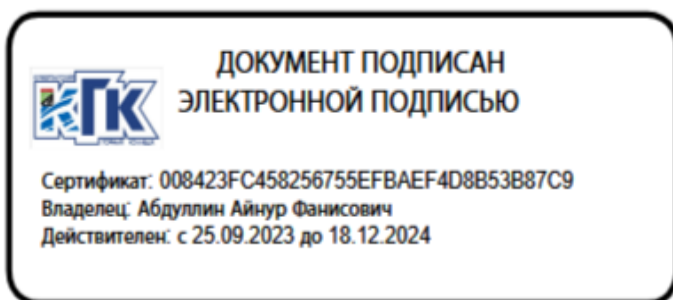
**Дәүләт автономиялы
профессиональ белем
биреу учреждениеһы
Күмертау тау колледжы
(ГАПОУ КГК)**



**Государственное
автономное профессиональное
образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж
(ГАПОУ КГК)**

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
Совета учебного заведения
№ 10 от «08» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора
_____ А.Ф. Абдуллин
Пр.№85 од от «08» апреля 2024г.



СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
объединенной профсоюзной
организации
_____ С.В.Александрова
«08» апреля 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в ГАПОУ Кумертауский горный колледж на базе
учебно-производственного комплекса государственного автономного
профессионального образовательного учреждения «Кумертауский горный
колледж».

г. Кумертау, 2024 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в ГАПОУ Кумертауский горный колледж (далее-Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 21 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статьями 37, 39);
- Федеральным законом от 21 декабря 1996 года №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Постановление Правительства Республики Башкортостан от 6 мая 2020 года №287 «Об утверждении Порядка обеспечения за счет средств бюджета Республики Башкортостан бесплатным питанием обучающихся профессиональных образовательных организаций, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования за счет средств бюджета Республики Башкортостан, являющихся детьми-инвалидами или инвалидами».
- Положение об учебно-производственном комплексе государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Кумертауский горный колледж».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в Колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся здоровым 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) и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Учебно-производственный комплекс (далее – УПК) является структурным подразделением государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Кумертауский горный колледж» и служит основной базой производственного обучения обучающихся по профессиям и специальностям профиля Колледжа. В структуру УПК входит столовая.

2.2. Колледж создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает контроль качества и безопасности приготовления, а также реализации готовых блюд.

2.3. Приготовление блюд обеспечивается сотрудниками столовой – работниками Колледжа.

2.4. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.5. Отпуск горячего питания обучающимся организовано на переменах продолжительностью не менее 40 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.6. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность в необходимом количестве кухонной и столовой посудой, столовыми приборами;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих в Российской Федерации санитарных норм и правил.

2.7. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы Колледжа.

2.8. Приготовление готовых блюд осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца с допуском к работе.

2.9. Директор Колледжа назначает ответственного за организацию питания в Колледже.

2.10. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), утвержденного директором Колледжа.

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

2.12. Примерное меню содержит информацию о количественном составе

блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

2.13. 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.

2.14. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.15. Утвержденное директором Колледжа ежедневное меню размещается в доступном для ознакомления месте (обеденном зале).

2.16. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору суточной пробы СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.17. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию питания, заведующего столовой повара, преподавателей и мастеров производственного обучения.

2.18. В пищеблоке постоянно находятся:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (при наличии);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного десятидневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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 сотрудников пищеблока;
- книга отзывов и предложений.

3. Обязанности и права участников процесса по организации питания

3.1. Директор ГАПОУ Кумертауский горный колледж:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Башкортостан, санитарными правилами и нормами и настоящим Положением.

3.2. Ответственный за организацию питания – заведующий столовой:

- координирует и контролирует деятельность, мастеров производственного

обучения, работников столовой по вопросам организации питания обучающихся;

- обеспечивает правильность отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и штучных изделий и хранений ее в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- координирует в Колледже работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4. Контроль организации питания

4.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора Колледжа создается бракеражная комиссия, ответственная за общественную организацию и качество питания обучающихся Колледжа.

4.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложение по улучшению организации питания обучающихся;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся.

4.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.