

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»



УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ «ПХТТ»
№ 01-04/332 от 26.08.2022

Положение об организации питания в ГБПОУ «ПХТТ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в ГБПОУ «ПХТТ» (далее – Техникум) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и сотрудников, а также устанавливает порядок предоставления питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

– Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

– "МР 2.4.0260-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации", утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.10.2021;

– "МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации", утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021;

1.3. Настоящее Положение определяет порядок организации при обеспечении питания обучающихся и сотрудников Техникума, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся и сотрудников Техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Техникума по вопросам организации питания, размещается на официальном сайте Техникума в целях обеспечения открытости и доступности информации об организации обеспечения питания обучающихся и сотрудников.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся на пищеблоках (буфетов - раздаточных) Техникума являются:

- обеспечение обучающихся питанием, в соответствии с возрастными нормами на принципах полноценного и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, высокой культуры обслуживания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и сотрудников инфекционных и иных заболеваний, связанных с фактором питания, охраны их здоровья;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания и порядок предоставления пищи

3.1. Для организации питания в Техникуме используются специальные помещения (обеденные залы и буфеты – раздаточные в составе обеденного зала), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, включая:

- соответствие посадочных мест установленных нормам;
- обеспеченность пищеблоков технологическим и иным оборудованием, состояние которых соответствует установленным требованиям;
- наличие необходимой документации.

3.2. Руководство Техникума создает условия и осуществляет контроль, необходимый для организации питания обучающихся и сотрудников Техникума.

3.3. Питание в столовой для обучающихся реализуется на основе примерного меню (не менее 10-14 дней), утвержденного директором Техникума.

3.4. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в Техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможность альтернативных форм организации питания.

3.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, в том числе ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептур.

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

3.7. Питание сотрудников осуществляется в установленное трудовым или иным договором время, путем самообслуживания в часы работы столовых или буфетов – раздаточных.

3.8. 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.

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся Техникума осуществляется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом

учебных занятий.

3.10. Обучающиеся, относящиеся к категории лиц, из числа детей-инвалидов обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с действующим законодательством.

3.11. Организация обслуживания обучающихся и сотрудников Техникума горячим питанием осуществляется путем самообслуживания.

4. Документальное оформление

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой техникума должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться на пищеблоках техникума до окончания ее использования.

4.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности и права участников процесса по организации питания.

5.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом техникума и настоящим Положением;
- назначает приказом из числа работников техникума ответственного за организацию питания в техникуме;
- назначает приказом, из числа работников техникума бракеражную комиссию;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся Техникума на заседаниях родительских собраний, на педагогических советах.
- содействует созданию системы общественного информирования с учетом использования потенциала представителей студенческого совета.

5.2. Лицо, ответственное за организацию питания в техникуме (заместитель директора или иное лицо, назначенное приказом директора Техникума):

- контролирует деятельность классных руководителей, социальных педагогов, работников пищеблоков;
- контролирует предоставление списков обучающихся из числа детей-инвалидов для предоставления им бесплатного питания;
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках проведения различных мероприятий;

– организует работу с родителями (законными представителями), содействует проведению бесед (лекций), направленных на формирование здорового образа жизни, укреплению здоровья.

5.3. Руководитель организации, предоставляющий услуги по организации питания:

– осуществляет внедрение системы ХАССП, направленной на повышение качества и безопасности продукции, реализуемой на пищеблоках (буфетах - раздаточных) Техникума;

– обеспечивают реализацию требований к обеспечению безопасности продукции общественного питания, порядка ценообразования и применения предельных размеров наценок на продукцию (товары);

– оформляет и ежедневно обновляет информационный стенд «Меню».

– обеспечивает предоставление питания для обучающихся и сотрудников Техникума в соответствии с действующими санитарными нормами и методическими рекомендациями.

5.4. Руководитель воспитательной службы, предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы, связанные с организацией питания обучающихся.

6. Контроль за организацией питания.

6.1. Контроль организации качества питания обучающихся и качество готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Техникума, в состав которой включаются:

– лицо, ответственное за организацию питания;

– работник пищеблока;

– медицинский работник (по согласованию);

– иные работники Техникума;

– представитель студенческого органа самоуправления (по согласованию).

6.2. Бракеражная комиссия:

– осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденного директором Техникума.

– 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 и иной документации;

– снимает суточные пробы, разрешает выдачу готовой продукции.

7. Срок действия.

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Техникума, является локальным актом и обеспечивает условия эффективного функционирования ГБПОУ «ПХТТ».