

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
№ 1 от 06.02. 2016 г.

Утверждено
протокол № 1 от 06.02. 2016 г. Директор ГА(К)У «Айхатовский аграрный колледж»

Борисов Ф.И.
Приказ № 1 от 06.02. 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания обучающихся**

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания студентов в колледже осуществляется в соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже, являются:
– обеспечение обучающихся 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) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

– пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. При организации питания колледжем руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 43.

1.5. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.6. В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

– предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимыми оборудованием (кухонно-технологическим, холодильным, эсепаторитетными приборами), инвентарем;

– предусмотрены помещения для приема пищи, оборудованные соответствующей мебелью;

– разработан и утвержден посюлок питания обучающихся (режим работы столовой, время перерыва для принятия пищи, график питания).

1.7. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение качества питания обучающихся, проведение санитарно-гигиенических осмотров здорового питания, ведение констатирующей и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

1.8. Питание обучающихся организуется за счет средств Республиканского бюджета и внебюджетных средств.

1.9. Для обучающихся колледжа предусматривается организация централизованного горячего питания (обед). Проживающие в общежитиях предусмотрено горячее питание за счет средств Республиканского бюджета и внебюджетных средств.

3.1. Ежедневно в обобщенном виде указывается утверждённое директором колледжа место, в котором указывается название блюда, их объём (взвешен в граммах) и списанная стоимость.

3.2. Столовая колледжа осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – по понедельникам по пятницу включительно в режиме работы колледжа. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом учащихся из учебного заведения на занятия образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором колледжа.

3.3. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором колледжа.

Заявки на количество пятикомплектных комплектов уточняются в день питания не позднее 14-00 утра 1-й пары.

3.4. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся прираван директора колледжа создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор колледжа;
- районник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский районник.

3.5. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготавливаемых блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм в пищеблоке, ведением журналов учета приема хранения и реализации сырьевых ингредиентов продукции;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством преподавателей, мастеров производственного обучения;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающихся столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

3.6. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверку организации питания обучающихся.

3.7. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками колледжа.

3.8. Подходы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на заседаниях совета колледжа;
- по совещаниям при директоре колледжа;
- на родительских собраниях в группах.