

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Рассмотрено и одобрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от «05» сентября 2016 г.



«Утверждаю»

Директор ГПОУ «ПК»

М.А. Якимов

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в**  
**ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся колледжа (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012, СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования», 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 безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГПОУ «ПГК» 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 полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» (далее – ГПОУ «ПГК», колледж) за счет средств краевого бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в колледже, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## 2. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся колледжа обеспечивается наличием собственного пищеблока и столовой.

2.2. Обучающиеся колледжа имеют право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы колледжа.

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с законом «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях». Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 4-х разовое питание.

2.4. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных организаций (СанПин 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

2.5. Колледж совместно с территориальным отделением в Приаргунском и Калганском района управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (далее – Роспотребнадзор) на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся не реже двух раз в год разрабатывает и утверждает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневно меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке.

2.6. Колледж организует питание обучающихся из продуктов, поставка которых осуществляется на конкурсной основе при наличии согласованных с Роспотребнадзором циклических двухнедельных меню, разработанных на основе настоящего Положения, при условии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТа Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» и ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

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

(СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

2.8. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя колледжа.

2.9. Режим работы столовой соответствует режиму работы колледжа – согласно Уставу колледжа 6 дней в неделю. Для приема пищи предусматривается большая перемена между 2 и 3 парами второй смены длительностью не менее 30 минут.

2.10. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем колледжа. Заявка на количество питающихся в колледже уточняется в день питания не позднее 1-го урока 1-ой пары.

2.11. Руководитель колледжа, назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в колледже, а также организует в столовой дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по колледжу. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий производством, заместитель директора по УВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

2.13. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения выплачивается денежная компенсация обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (так же во время каникул, праздничных дней и выходных).

2.14. Заведующая производством предоставляет витаминизированную ведомость, двухнедельное меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

### **3. Принципы обогащения рационов питания подростков в колледже**

3.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества – йод, железо, кальций и магний и др.).

3.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке.

3.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

3.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях рационов питания подростков в колледже высококачественными белками, легкоусвояемые жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами и увеличением реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочных каш, горячих напитков на натуральном молоке, витаминизированного молока, йогуртов и других молочных напитков, обогащенных микронутриентами, на натуральной молочной основе.

#### **4. Ответственность**

4.1. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание обучающихся, суточная ведомость, акт на отпуск питания) возложена на дежурных мастеров производственного обучения.

4.2. Контроль за организацией питания в полном объеме обучающихся, а также выплаты денежной компенсации детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей возлагается на руководителя колледжа.

89-04

Прошито, пронумеровано и скреплено  
печатью 5 (пять) листов

Директор ГБОУ «ПГК»

Якимов М.А.

