

**Департамент образования, науки и молодежной политики
Воронежской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Воронежской области
«Семиlukский политехнический колледж»**

Согласовано
Советом
ГБПОУ ВО "СПК"
Протокол от 31.08. 2018 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ ВО «СПК»
от «31» 08. 2018 г. № 752-ОД

**Положение
об организации питания обучающихся
ГБПОУ ВО «СПК»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Настоящее положение разработано в целях социальной защиты обучающихся ГБПОУ ВО «СПК» (далее – колледж), охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, и регламентирует порядок организации питания обучающихся, а также выплаты им денежной компенсации взамен питания в исключительных случаях.

- Положение разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода».

- Основными задачами организации питания обучающихся колледжа являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

1. В колледже в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан режим работы столовой, буфетов, время перемен для принятия пищи, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.

2. Питание в колледже организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств обучающихся и родителей (законных представителей).

- Питание за счет средств бюджета предоставляется обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, другим льготным категориям обучающихся в соответствии с законодательством.

- Питание и денежная компенсация взамен питания обучающимся в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и не выплачивается.

- В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и в других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения, а также при отсутствии возможности организовать горячее питание в учебном заведении обучающимся выплачивается денежная компенсация взамен питания в соответствии с настоящим положением.

3. Организация питания осуществляется на договорной основе с организациями общественного питания. В филиале организация питания осуществляется образовательной организацией.

4. Для питания обучающихся предусмотрено специальное помещение – столовая.

5. Для повседневного контроля за организацией питания, бракеража пищи, составлением меню с учетом рекомендаций Минздравоохранения по калорийности и химическому составу, приказом по колледжу создается комиссия (бракеражная). В состав комиссии входят заместитель директора по ВР, социальный педагог, медицинский работник.

6. Медицинский работник, администрация колледжа (дежурный администратор) осуществляют повседневный контроль за работой столовой.

7. Медицинский работник ведет ежедневный контроль соблюдения всех санитарных норм и требований, предъявляемых к работе студенческой столовой: качеству продуктов питания, готовой продукции, технологии приготовления, состояния здоровья работников столовой, наличие медицинского допуска, ежедневно отбирает пробы готовой продукции в соответствии со всеми требованиями. В случае обнаружения нарушений немедленно сообщает администрации колледжа.

8. Классные руководители и мастера п/о осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью столовой, обеспечивают порядок во время обеда, организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

9. Мастера п/о, классные руководители учебных групп по программам подготовки квалифицированных рабочих несут ответственность за питание в полном объеме обучающихся своих групп.

Документ подготовил:

Заместитель директора по ВР Е.О. Кулова

31.08.2018

Регистрационный номер 128

Лист ознакомления

№п/п	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.	Борсякова Ю.С.	педагог- организатор	31.08.2018	
2.	Климчук И.С.	педагог- организатор	31.08.2018	
3.	Кулова Е.О.	заместитель директора по ВР	31.08.2018	
4.	Лыкова И.Н.	социальный педагог	31.08.2018	
5.	Цицилина Н.В.	заместитель заведующего филиалом	31.08.2018	