

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВГОРОДСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

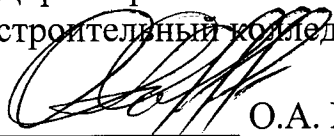
ПРИНЯТО

Советом колледжа

Протокол № 34/1
от «30» мар 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «Новгородский
строительный колледж»


О.А. Халепо

Приказ № 80 -осн.деят.
от «30» мар 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
ОГБПОУ «Новгородский строительный колледж»**

Великий Новгород
2018

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.240908 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом Колледжа

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом Колледжа и утверждается директором.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания Колледж руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

2.2. 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 и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация Колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся Колледжа предусматривается одноразовое горячее питание за счет средств обучающихся.

2.5. Организация питания обучающихся осуществляется через сторонние организации общественного питания различных организационно-правовых форм, имеющих соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры.

2.6. Приказом директора Колледжа из числа работников назначается комиссия по контролю за организацией и качеством питания студентов Колледжа.

2.7. Питание обучающихся в Колледже организуется в дни занятий.

2.8. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней) с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, согласованного директором Колледжа.

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

2.10. Примерное меню должно содержать 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 рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.11. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.13. Ответственность за организацию питания несет руководитель Колледжа.

3. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

3.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора Колледжа создается комиссия.

3.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

3.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

3.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения организацией предоставляющей питание обучающемуся в Колледже.

3.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях Педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе Колледжа;
- на родительских собраниях в группах.

4. Заключительные положения

4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся Колледж:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.