



Экз. № _____

Введено в действие приказом
по колледжу № 114-ОД
от 31 августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «РАДК»
_____ С. Ю. Гонтарев
31 августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Советом колледжа

Протокол от 31 августа 2017 г. № 1

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

СМК.П-87

Разработчик:

Заместитель директора по административно-хозяйственной
части и комплексной безопасности

И.Н. Астапенко

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-методической работе
Представитель высшего руководства по качеству

Т. Л. Скороходова

Заместитель директора по воспитательной работе

С.В. Ростопшина

Руководитель службы качества

Ю.А. Василенко

Председатель студенческого совета

Е.А. Ласкова

2017 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	3
3. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ	3
4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	4
6. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ	4
7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ	5
8. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ	5
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	7
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ	8



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Нормативной основой разработки настоящего локального акта являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Устав колледжа;

- ДП-01 «Система менеджмента качества. Управление документацией».

1.3. Положение рассматривается Советом колледжа и утверждается директором.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и подлежит исполнению всеми структурными подразделениями и заинтересованными сотрудниками колледжа.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем положении использованы ссылки на следующие документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Устав колледжа;

- ДП-01 «Система менеджмента качества. Управление документацией».

3. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

3.1. В настоящем документе использованы термины и определения, принятые в образовательной деятельности Российской Федерации.

3.2. Обозначения и сокращения:

РФ – Российская Федерация;

РО – Ростовская область;

ГБПОУ РО «РАДК», колледж – государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовский-на-Дону автодорожный колледж»;

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Настоящий документ устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

4.2. Основными целями и задачами 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 для приготовления блюд;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Питание обучающихся в колледже осуществляется организацией общественного питания на основании заключенного договора.

5.2. Колледж выделяет для организации питания помещение, находящегося в техническом исправном состоянии, соответствующее по устройству и содержанию, действующим санитарным нормам, требованиям пожарной безопасности и санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся.

5.3. Общее руководство и организация работы столовой возлагается на арендатора.

5.4. Режим работы столовой:

с 08.00 ч. до 16.00 ч. без перерыва

Выходной день - воскресенье

5.5. Работники столовой обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

6.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

6.4. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

6.5. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

6.7. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет



проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

6.8. Столовая колледжа обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

6.9. При организации питания используют одноразовые столовые приборы и посуду, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

7.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

7.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

7.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

7.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

7.5. Примерное меню разрабатывается арендатором, обеспечивающим питание в колледже и согласовывается директором колледжа и руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

8. ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ УСЛУГ

8.1. Работники столовой обязаны оказать услугу любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу, на условиях, согласованных сторонами.

8.2. Работники столовой обязаны оказать услуги, качество которых соответствует обязательным требованиям нормативных документов и условиям заказа.

8.3. Потребитель обязан оплатить оказываемые услуги после выбора блюд в кассу.

8.4. Заведующий столовой обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.



8.5. Заведующий столовой обязан проводить контроль качества и безопасности оказываемых услуг, включая продукцию общественного питания, в соответствии с требованиями нормативных документов.

8.6. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием обучающихся и работников колледжа, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку и медицинские осмотры в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов



ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ № пп	Количе- ство изменен- ных листов	Количе- ство заменен- ных листов	Количе- ство новых листов	Количество аннулирован- ных листов	Номер документа	Подпись	Дата утверждения извещения об изменении	Дата введения измене- ния



ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№№ п/п	Наименование должности	Фамилия И.О.	Дата	Подпись