

СЕВАСТОПОЛЬСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ ЖЕНИ ДЕРЮГИНОЙ»



УТВЕРЖАЮ
Директор СГБОУПО
«СМК имени Жени Дерюгиной»
Сергей О.В. Серебrenникова
« 01 » сентября 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов

Рассмотрено и утверждено на заседании
педагогического совета колледжа
Протокол № 1 « 31 » августа 2023 г.

Положение введено в действие
Приказом № 30-10т « 01 » 09 2023 г.

Севастополь
2023г.

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано и составлено в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Законом РФ «Об охране здоровья граждан», Санитарным правилам 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2 Настоящее Положение определяет порядок и условия деятельности буфета колледжа, организацию питания обучающихся в колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3 Основными задачами организации питания являются следующие: создание условий для социальной защиты обучающихся; гарантирование качественного и безопасного питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания; привитие навыков самообслуживания и самоорганизации.

2. Организационные принципы питания обучающихся

2.1. Приказом директора колледжа из числа работников колледжа назначается ответственный за организацию питания.

2.2. Питание обучающихся организуется в дни занятий. Режим питания утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.3. Право на получение бесплатного горячего питания имеют дети, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды, дети, отнесенные законом города Севастополя к получателям мер социальной поддержки – членам семей участников специальной военной операции либо членам семей погибших (умерших) участников социальной военной операции.

2.4. Организация питания осуществляется на основе договора об организации питания обучающихся и сотрудников колледжа, заключаемых ежегодно на учебный год.

2.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным меню на период не менее двух недель, согласованного директором колледжа.

3. Организация деятельности буфета.

3.1. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в колледже, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

3.2. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором Колледжа ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.3. Питание организуется в расчете на группы, присутствующих на занятиях в колледже по расписанию.

3.4. Питание обучающихся организуется в буфете колледжа, в которой имеются производственные помещения для хранения, полностью оснащенные необходимым

оборудованием и инвентарем. В буфете колледжа находится соответствующая мебель для приема пищи.

3.5. Ежегодно приказом директора колледжа определяются ответственные сотрудники, которые: осуществляют ежедневный контроль за качеством готовой продукции; ведут журналы контроля за качеством поступающей продукции, сроками и условиями ее хранения, за санитарным состоянием буфета; выполняют другие функции в соответствии с должностными обязанностями.

3.6. Наряду с основным питанием обучающихся организуется дополнительное питание через буфет колледжа, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в условиях свободного выбора.

3.7. Дежурство по буфету работников администрации и педагогов осуществляется в соответствии с графиками дежурств.

3.8. В начале учебного года кураторы проводят инструктаж обучающихся о правилах поведения в буфете.

4. Контроль за организацией питания. Бракеражная комиссия.

4.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Колледжем, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно - гигиенических требований при раздаче пищи, в буфете колледжа создается и действует Бракеражная комиссия, которая действует на основании Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

5. Санитарно-эпидемиологические требования

5.1. В буфете предусмотрены помещения и оборудование, позволяющие осуществлять отпуск пищевых продуктов, приготовление горячих напитков.

5.2. Помещение буфета должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.

5.3. В буфете устанавливается умывальник для посетителей, с электросушилкой для рук.

5.4. Все помещения буфета должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.5. Уборка зала для приема пищи должна проводиться не менее двух раз в день (в санитарный час и в конце рабочего дня). Для мытья столов используется горячая вода с добавлением моющих средств, специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Ветошь после уборки замачивают в воде при температуре 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, прополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для студентов, отдельно от пищевых продуктов.

5.7. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки инвентаря используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.8. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

5.9. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.10 К работе в буфете допускаются работники, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников буфета проводится не реже одного раза ежегодно. Профилактические прививки персонала буфета против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

5.11 Каждый работник буфета должен иметь медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинского обследования и лабораторных исследований, сведения о перенесенных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6. Заключительное положение

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение: организует постоянную информационно просветительскую работу по повышению уровня культуры питания в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий; - изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания с учетом режима функционирования общеобразовательного учреждения.

Заместитель директора по ВР

А.П.Шишкалова

Заведующая отделением СД

Н.В. Власова