

Принято на заседании  
Совета учреждения  
протокол № 1  
от «26» марта 2019 г.



## Положение об организации питания

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания студентов Государственного бюджетного профессионального — образовательного учреждения «Нальчикский колледж легкой промышленности» (далее — колледж) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и 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»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в колледже, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.3. Организация питания студентов в колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением.

1.4. Основными задачами при организации питания студентов в колледже являются:

- 1) обеспечение студентов здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3) предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания студентов в колледже за счет средств республиканского бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов 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 студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## 2. Порядок организации питания

2.1. Колледж создает условия, необходимые для организации питания студентов, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания студентов в колледже осуществляется штатными работниками столовой колледжа.

2.3. Приказом директора колледжа из числа штатных работников колледжа назначается ответственный за организацию питания студентов.

2.4. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Режим питания студентов утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.5. Студенты с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.6. Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08. 2.6. Питание студентов осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором колледжа и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания студентов в колледже, возрастная категория, физические нагрузки студентов, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и 4 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.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в колледже 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.

2.10. Питание для каждой группы организуется на численность студентов, заявляемую мастером производственного обучения, педагогом-организатором и куратором учебных групп. При составлении заявки учитывается численность тех студентов, которые или родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.11. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.12. Отпуск горячего питания студентам необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.13. Организацию обслуживания студентов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.14. Для обеспечения студентов 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.

2.15. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

2.16. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.17. Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по очной форме обучения на бюджетной основе.

### 3. Документальное оформление

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой колледжа до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

3.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.4. Полученные продукты от поставщиков, на основании документов, регистрируются в Журнале формирования цены на продукты. Цена формируется с учетом наценки 30%.

3.5. Ежедневно составляется:

- 1) калькуляционная карточка блюд, на основании сборника рецептов предприятий общественного питания;
- 2) накопительная ведомость;
- 3) ведомость расхода продуктов.

3.6. В конце отчетного периода (месяц) составляется сводная накопительная ведомость расхода продуктов. На | число месяца, следующего | за отчетным, на основании инвентаризации составляется Акт остатков продуктов, данные которого сверяются с данными бухгалтерского учета.

4. Обязанности и права участников процесса по организации питания

4.1. Директор колледжа:

- 1) несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;
- 2) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 3) назначает приказом из числа работников колледжа ответственного за организацию питания;
- 4) обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

4.2. Ответственный за организацию питания в колледже:

- 1) координирует и контролирует деятельность кураторов, педагогов-организаторов, мастеров производственного обучения, работников столовой;
- 2) утверждает сводный список студентов для предоставления питания;
- 3) предоставляет в бухгалтерию списки студентов для расчета средств на питание студентов;
- 4) обеспечивает учёт фактической посещаемости студентами столовой;

- 5) координирует работу в колледже по формированию культуры питания;
- 6) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 7) вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Мастера производственного обучения, педагоги-организаторы, кураторы учебных групп колледжа:

- 1) ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания студентов на следующий учебный день;
- 2) предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у студентов культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов.

4.4. Родители (законные представители) студентов:

- 1) обязуются своевременно сообщать куратору, мастеру производственного обучения, педагогу-организатору о болезни студента или его временном отсутствии в колледже для снятия данного студента с питания на период его фактического отсутствия а также предупреждать медицинского работника, куратора, мастера производственного обучения, педагога-организатора, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- 2) вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания студентов.

5. Финансовое обеспечение организации питания студентов

5.1. Финансирование расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется за счет средств республиканского бюджета Кабардино-Балкарской Республики.

5.2. Размер суточной стоимости питания студентам определяется органом исполнительной власти Кабардино-Балкарской Республики в области образования.

5.3. За счет средств республиканского бюджета осуществляется полное либо частичное возмещение расходов, включая расходы на оплату стоимости продуктов, услуг по организации питания студентов, а также на оплату питания студентов, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы (далее расходы на обеспечение питанием).

5.4. Полное возмещение расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется в отношении детей-сирот (на условиях полного государственного обеспечения).

5.5. Частичное возмещение расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется с учетом особенностей — реализации образовательных программ в отношении следующих категорий студентов:

- 1) обучающихся по программам' подготовки квалифицированных рабочих и служащих; |

2) обучающихся по программам профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих.

5.6. Экономия средств бюджета, на частичную оплату питания студентов, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий студентами по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера частичной оплаты питания за счет средств республиканского бюджета.

5.7. Студенты не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот). В исключительных случаях студентам, находящимся на учебно-производственной практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне колледжа стоимость не востребовавшего питания выплачивается в виде перечисления денежной компенсации на их лицевой счет.

5.8. Компенсация за не предоставленное питание производится из расчета дневной стоимости питания с учетом увеличения суточного размера частичной оплаты питания за счет экономии средств бюджета на конкретный период обучения (за исключением детей-сирот) и количества дней.

## 6. Принципы обогащения рационов питания студентов

6.1. 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.).

6.2. 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 столовой.

6.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (приексы).

6.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях обогащения рационов питания студентов 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) молочные каша, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и другие молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

## 7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания студентов колледж:

1) организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания студентов в рамках внеучебных мероприятий;

2) проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

3) содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

4) проводит мониторинг организации питания студентов, в том числе:

а) количество студентов, охваченных питанием;

б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания студентов;

в) обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

г) удовлетворенность студентов и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.