

Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение  
«Новокузнецкий государственный гуманитарно – технический колледж – интернат»  
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
Совета колледжа-интерната  
Протокол  
от 6.04.16 г. № 3



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ФКПОУ «НГГТКИ»  
Минтруда России

Н.Н. Агарков

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания для обучающихся в колледже-интернате**

Новокузнецк, 2016

1.1. Настоящее Положение об организации питания студентов федерального казенного профессионального образовательного учреждения «Новокузнецкий государственный гуманитарно-технический колледж-интернат» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (далее – колледж-интернат) 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";
- - Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ» О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- Санитарными Правилами 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";
- Федеральным законом от 21.12.1996 г. № 159 ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08»,
- Санитарными Правилами 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями,
- Санитарными Правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями,
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями,
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011,
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28.05.2010 г. № 299,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- Уставом колледжа-интерната.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в колледже-интернате, права и обязанности

участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

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

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже-интернате являются:

- обеспечение обучающихся здоровым 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.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже-интернате за счет средств Федерального бюджета;

принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов в колледже-интернате, 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 обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. Порядок организации питания**

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

2.2. Организация питания обучающихся в колледже-интернате осуществляется штатными работниками столовой колледжа-интерната.

2.3. Приказом директора колледжа-интерната из числа штатных работников колледжа-интерната назначается ответственный за организацию питания обучающихся в колледже-интернате.

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

В каникулярное время питание обучающихся не организуется, а детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, выплачивается денежная компенсация за питание.

- Во время прохождения производственной практики все обучающиеся колледжа-интерната получают денежную компенсацию взамен питания.
- 2.5. Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа-интерната и размещается в доступном для ознакомления месте.
  - 2.6. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.
  - 2.7. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы колледжа-интерната.
  - 2.8. Руководителем столовой, как структурным подразделением, является заведующая столовой. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на заведующую столовой.
  - 2.9. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период 10 дней, согласованного директором колледжа-интерната и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.
  - 2.10. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в колледже-интернате, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, различные назальные группы заболеваний.
  - 2.11. 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.
  - 2.12. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в колледже-интернате 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.
  - 2.13. Заявка на питание составляется старостой группы и подписывается мастером производственного обучения или куратором группы ежедневно, с учетом явки обучающихся на занятия.
  - 2.14. На основании поданной заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором колледжа-интерната, заведующей столовой и заведующей продовольственным складом.
  - 2.15. Администрация колледжа-интерната организует в столовой дежурство педагогических сотрудников.
  - 2.16. Отпуск горячего питания осуществляется в соответствии с поданной заявкой под контролем дежурного педагогического сотрудника

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

2.18. Отпуск горячего питания обучающимся производится на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.19. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.20. 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, разрабатывается рацион питания.

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

2.22. 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.

2.23. Случаи обеспечения питанием обучающихся:

- четырехразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются совершеннолетние студенты.

- обучающиеся, не достигшие 18 лет, а также лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – пятиразовым бесплатным питанием.

### **3. Порядок обеспечения питанием обучающихся сирот**

3.1. Обучающиеся сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. За не предоставленное в каникулярное время горячее питание по заявлению обучающихся сирот, обучающихся в колледже-интернате и находящихся под попечительством, в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости.

3.3. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора колледжа-интерната, на основании письменного заявления обучающегося сироты или попечителя (в случае, если обучающийся сирота не достиг возраста 18 лет).

3.4. Обучающийся сирота имеет право обратиться к директору колледжа-интерната с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне колледжа-интерната;

- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в колледже-интернате;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в колледже-интернате условий для организации и предоставления питания.

3.5. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет обучающегося сироты в течение 30 дней с момента поступления заявления (при наличии соответствующего приказа директора колледжа-интерната).

#### **4. Документальное оформление**

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа-интерната осуществляется 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.

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

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

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, хранится в столовой колледжа-интерната до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

4.6. Полученные продукты от поставщиков, на основании документов, ставятся на приход и сгружаются в продовольственный склад.

4.7. В конце отчетного периода (месяц) составляется сводная накопительная ведомость расхода продуктов. На 1 число месяца, следующего за отчетным, на основании инвентаризации составляется Акт остатков продуктов, данные которого сверяются с данными бухгалтерского учета.

## **5. Обязанности и права участников процесса по организации питания**

### **5.1. Директор колледжа-интерната:**

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа-интерната и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает приказом из числа работников колледжа-интерната ответственного за организацию питания в колледже-интернате;

- назначает приказом, из числа работников колледжа-интерната комиссию по контролю за организацией и качеством питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

### **5.2. Ответственный за организацию питания в колледже-интернате заместитель директора по воспитательной работе:**

- координирует и контролирует деятельность педагогических работников;

- утверждает сводный список студентов для предоставления питания (в том числе несовершеннолетних и детей-сирот);

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;

- координирует работу в колледже-интернате по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

### **5.3. Мастера производственного обучения, социальные педагоги, воспитатели колледжа-интерната:**

- ежедневно контролируют подачу в столовую заявку для организации питания студентов на следующий учебный день и количественное посещение обучающимися столовой согласно поданной заявки;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания.

### **5.4. Родители (законные представители) обучающихся:**

- обязуются своевременно сообщать куратору, мастеру производственного обучения, социальному педагогу о болезни обучающегося или его временном отсутствии в колледже-интернате для снятия данного обучающегося с питания на период его фактического отсутствия;

- предупреждать медицинского работника, куратора, мастера производственного обучения, социального педагога, о наличии у обучающегося аллергических реакций на продукты питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## **6. Порядок осуществления контроля за организацией питания**

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора колледжа-интерната создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой включаются:

- заместитель директора воспитательной работе;
- заместитель директора по административно-хозяйственной;
- заведующая столовой;
- медицинский работник;
- представитель студенческого органа самоуправления.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- формирует предложение по улучшению организации питания студентов;

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

6.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

6.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на административном совете;
- на заседании педагогического совета;
- на заседании студенческого совета.

## **7. Принципы обогащения рационов питания**

7.1. 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.).

7.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях обогащения рационов питания студентов в техникуме 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.

## **8. Заключительные положения**

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся колледжа-интерната:

- организуются регулярно информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания студентов в рамках внеучебных мероприятий;

- оформляются и обновляются (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

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

- создаются 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;

- проводится мониторинг организации питания студентов, в том числе:

  - количество обучающихся, охваченных питанием;

  - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания обучающихся;

  - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

  - удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.