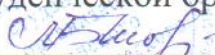


СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзной
студенческой организации ДПК

ШОРОХОВА М.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ РО «ДПК»

СТЕПАНОВ О.В.



«19» января 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ И
СОТРУДНИКОВ В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Оглавление

1. Общие положения.	3
2. Основные цели и задачи.	3
3. Общие принципы организации питания студентов и сотрудников.	4
4. Порядок организации питания студентов и сотрудников.	4
5. Порядок осуществления контроля организации питания студентов и сотрудников.	5
6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания студентов и сотрудников.	6
7. Заключительные положения.	8

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания студентов и сотрудников в ГБПОУ РО «Донской педагогический колледж» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации питания студентов и сотрудников, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.2. Положение разработано в целях организации питания студентов, социальной поддержки и укрепления здоровья студентов, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом колледжа;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №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».

1.4. Для питания обучающихся и сотрудников предусмотрено специальное помещение буфет-раздаточная на 100 посадочных мест.

1.5. Администрация колледжа осуществляет повседневный контроль за работой буфета-раздаточной.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными задачами при организации питания студентов и сотрудников в ГБПОУ РО «Донской педагогический колледж» (далее-Колледж), являются:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди студентов и сотрудников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания студентов и сотрудников

3.1. Организация питания студентов и сотрудников является отдельным обязательным направлением деятельности Колледжа.

3.2. Для организации питания студентов и сотрудников используется специальное помещение, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность одноразовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В буфете постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- приходные документы на пищевую продукцию (накладные);
- книга отзывов и предложений.

4. Порядок организации питания студентов и сотрудников

4.1. Организация питания студентов и сотрудников осуществляется в колледже индивидуальным предпринимателем на основании договора (контракта) на оказание услуг через буфет.

4.2. Студенты имеют право получать питание по месту обучения ежедневно в период учебной деятельности.

4.3. Студенты и сотрудники получают питание за счет наличных средств.

4.4. Буфет-раздаточная колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме работы колледжа и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск буфетной продукции студентам организуется на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Приказом директора колледжа создается бракеражная комиссия в следующем составе: заместитель директора по административно-хозяйственной работе, медицинский работник.

4.7. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- проверку складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работников буфета;
- контроль сроков реализации продуктов питания.

4.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.9. Информация о выявленных нарушениях членами комиссии фиксируется в актах проверок.

5. Порядок осуществления контроля организации питания студентов и сотрудников

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания студентов и сотрудников создаётся комиссия, в состав которой входят: директор, заместитель директора по воспитательной работе и социальной защите студентов, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, заведующие отделениями, медицинский работник, председатель профкома и председатель профкома студентов, председатель Студсовета, председатель Попечительского совета.

5.2. Комиссия по контролю за организацией питания в соответствии с планом работы, утвержденным директором колледжа, осуществляет:

- контроль за выполнением условий контракта или договора, заключенного с индивидуальными предпринимателями, организующими питание студентов и сотрудников в ГБПОУ РО «ДПК»;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением графика работы буфета;
- контроль за качеством готовой продукции;
- контроль за санитарным состоянием буфета;
- контроль за соблюдением дисциплины в столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания студентов и сотрудников.

5.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания студентов и сотрудников, по итогам которых составляются акты.

5.4. Комиссия организует и проводит опрос студентов и сотрудников по ассортименту и качеству отпускаемой продукции. Вносит предложения по улучшению обслуживания студентов и сотрудников.

5.5. Комиссия проверяет:

- соответствие доставляемой продукции заявленному ассортименту;
- наличие сертификатов качества на продукцию;
- выдерживание сроков на реализацию буфетной продукции, соблюдение правил транспортировки.

5.6. Комиссия отражает результаты проверок буфета и меры, принятые по устранению недостатков, в актах проверки и обсуждает на заседаниях комиссии по питанию. Акт проверки буфета составляется в 2-х экземплярах: один хранится у председателя комиссии по питанию для контроля за устранением недостатков, а второй - отправляется индивидуальным предпринимателям, организующим питание студентов и сотрудников.

5.7. Комиссия проводит просветительскую работу среди студентов и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, привлекает родительскую общественность и студенческое самоуправление к пропаганде здорового питания.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания студентов и сотрудников

6.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания студентов и сотрудников в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Ростовской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников колледжа ответственных за организацию питания;
- назначает из числа работников колледжа бракеражную комиссию;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов и сотрудников на заседаниях Совета учебного заведения, педагогических советах.

6.2. заместитель директора по воспитательной работе и социальной защите студентов:

- координирует работу в колледже по формированию культуры питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни студентов;
- вносит для обсуждения на заседаниях Совета учебного заведения, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

6.3. Заместитель директора по АХР:

- осуществляют контроль за выполнением условий контракта или договора, заключенного с компанией, организующей питание студентов и сотрудников колледжа;
- осуществляют контроль за качеством готовой продукции;
- осуществляют контроль за соблюдением графика работы буфета.

6.4. Заведующие отделениями:

- осуществляют контроль за соблюдением дисциплины в буфете;
- осуществляют контроль за соблюдением графика работы буфета в соответствии с графиком учебного процесса.

6.5. Медицинский работник:

- осуществляет контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием буфета;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета и наличием у них санитарных книжек;
- ежедневно снимает пробу с пищи и заполняет бракеражный журнал.

6.6. Председатели профсоюзных организаций:

- осуществляют мониторинг удовлетворенности ассортиментом и качеством питания среди студентов и сотрудников колледжа;
- вносят предложения по улучшению организации питания и обслуживания студентов и сотрудников колледжа.

6.7. Председатель Студсовета:

- организует информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания студентов;
- оформляет и обновляет (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

6.8. Родители (законные представители) студентов:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов лично.

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания студентов и сотрудников в колледже администрация:

- 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 со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- 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.

7.2. Положение принимается на неопределенный срок.