

**ПК 51/2 -2014**  
**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания студентов очной формы обучения, получающих образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих)  
в ГБОУ СПО (ССУЗ) «Южно-Уральский многопрофильный колледж»  
Обозначение положения

Рассмотрено и одобрено на заседании  
Совета Колледжа  
Протокол № 7 от 28.08.2014 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор ГБОУ СПО (ССУЗ) «Южно-Уральский многопрофильный колледж»**

**А.П. Большаков**  
« 04 » сентября 2014г.

Введено в действие

Приказом № 790 от 04 сентября 2014г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания студентов очной формы обучения, получающих образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) в ГБОУ СПО (ССУЗ) «Южно-Уральский многопрофильный колледж»**

---

Наименование

**ПК 51/2 -2014**

---

Обозначение

**Челябинск, 2014 г.**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания групп обучающихся колледжа за счет средств областного бюджета.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Постановлением правительства Челябинской области от 16.04.2014г. № 128-П «О порядке и норме обеспечения питанием обучающихся по очной форме обучения в областных государственных профессиональных образовательных организациях.

1.4. Положение определяет порядок организации питания обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) за счет бюджетных средств.

## 2. Основные организационные принципы питания в колледже

2.1. Для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), не имеющих среднего общего образования и не достигших девятнадцати летнего возраста, предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.

2.2. Обучающиеся обеспечиваются питанием в период обучения в образовательной организации по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), в период прохождения практики (за исключением прохождения практики в организациях, не зависимо от форм собственности и у индивидуальных предпринимателей).

2.3. Колледж самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.5. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью от 20 минут.

2.6. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного, назначаемого соответствующим приказом.

2.7. Директор колледжа приказом определяет организаторов питания на весь учебный год, которые ведут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание.

2.8. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов заносится в бракеражный журнал.

### **3. Принципы формирования рационов питания**

3.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;
- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

3.3. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

4.1. Директор колледжа:

- назначает из числа работников колледжа ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на совете колледжа и общего собрания обучающихся.

4.2. Ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

- координируют и контролируют деятельность мастеров производственного обучения по организации бесплатного питания;
- формируют сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;
- координируют работу в колледже по формированию культуры питания;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

#### 4.3. Мастера производственного обучения:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- составляют заявки на питание за один рабочий день до даты фактического питания обучающихся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

#### 4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии в колледже для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать их об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

### **5. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств выделяемых из бюджета Челябинской области на питание учащихся.

5.2. Приказ о количестве питающихся из средств, выделяемых из бюджета Челябинской области, подписанный директором колледжа, предоставляются учебными отделениями в бухгалтерию на начало учебного года. Корректировка данного документа может производиться в течение всего учебного года.

5.3. Заведующий производством ежедневно подает в бухгалтерию колледжа меню-требование с указанием израсходованных продуктов.