

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Порядок организации питания студентов в КГА ПОУ «ДИТК» (далее – колледж) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и студетов, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2 Настоящее положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на студентов, обучающихся за счет средств бюджета Приморского края:

из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц с ОВЗ;

обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

обучающихся по программам профессионального обучения.

1.4 Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам организации питания, принимается педагогическим советом учреждения и утверждается приказом директора колледжа.

1.5 Порядок принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Порядку принимаются в соответствии с п. 1.4. настоящего Порядка.

1.6 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2 ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1 Основными целями и задачами при организации питания студентов в колледже 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 для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания лиц с ОВЗ, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3 ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

3.1 Организация питания обучающихся в колледже строится на договорных отношениях с индивидуальным предпринимателем Кононенко Ю.А., который в свою очередь обязуется обеспечивать питанием студентов и работников колледжа.

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

* соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
* обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
* наличие столовой, подсобных помещений для хранения продуктов;
* обеспеченность кухонной и столовой 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.

3.4 Организация питания за счет собственных средств студентов осуществляется через линию раздачи и свободное меню.

4 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В КОЛЛЕДЖЕ

4.1 Режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

4.2 Ответственный за организацию питания (дежурный мастер) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.3 Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

5 КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Текущий контроль организации питания в колледже могут осуществлять ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета колледжа, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3 Состав комиссии по контролю организации питания в колледже утверждается директором в начале каждого учебного года.