

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РУБЦОВСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
«Рубцовский медицинский колледж»
Для
Документа № В.М. Пономарев
20 21 г.



ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
КГБПОУ «РУБЦОВСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

г. Рубцовск, 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Общие подходы к организации питания обучающихся	3
3. Порядок предоставления питания обучающимся	4
4. Осуществление контроля за организацией питания	5

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Рубцовский медицинский колледж» (далее -«Колледж») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием в соответствии с режимом работы Колледжа по графику, утвержденному директором Колледжа (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным меню.

1.4. Обеспечение питанием осуществляется арендатором (предприятием общественного питания) на основании договора аренды нежилых помещений, являющихся краевой собственностью от 08.07.2019 № Ф1990048.

2. ОБЩИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Питание обучающихся Колледжа должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, организацию и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»;

Приказ Министерства здравоохранения от 11.03.2012 № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- 2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме: производство и реализация кулинарной продукции;
- 2.5. Администрация Колледжа совместно с кураторами групп осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Колледже:
- 2.6.1. охват обучающихся горячим питанием не менее 95% от контингента обучающихся;
- 2.6.2. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации горячего питания обучающихся в Колледже со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;
- 2.6.3. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН требованиям 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ

- 3.1. Ежедневное меню рационов питания соответствует возрастным особенностям обучающихся.
- 3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется в соответствии с режимом работы столовой.