

государственное профессиональное образовательное
учреждение Ярославской области
Великосельский аграрный колледж
(ГПОУ ЯО Великосельский аграрный колледж)

П Р И К А З

№ 35/1

«01» сентября 2023 г.

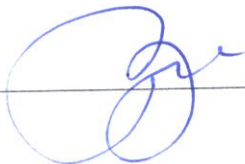
Об введение в действие положения

В соответствии Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30.05.2020г., министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации 213н министерство образования и науки Российской Федерации № 178 Приказ от 11 марта 2012года об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, законом Ярославской области от 19 декабря 2008года № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области», федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37 Организация питания обучающихся).

П р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение по организации горячего питания обучающихся в ГПОУ ЯО Великосельский аграрный колледж.
2. Настоящий Приказ вступает в силу с 01 сентября 2023 года.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор _____



/З-С.В. Телька/

**государственное профессиональное образовательное
учреждение Ярославской области
Великосельский аграрный колледж
(ГПОУ ЯО Великосельский аграрный колледж)**



Утверждаю:

Директор

З.-С. В. Телька

«01» сентября 2023 г

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

с. Великое

2023г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном профессиональном образовательном учреждении Ярославской области Великосельском аграрном колледже устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30.05.2020г.

- Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации 213н министерство образования и науки Российской Федерации № 178 Приказ от 11 марта 2012года об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

- Законом Ярославской области от 19 декабря 2008года № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области»

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37 Организация питания обучающихся);

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников колледжа.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора колледжа.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГПОУ ЯО Великосельском аграрном колледже является:

- 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

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

3.4. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием

обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в колледже определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". 3.6. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется: юридическим лицом, заключившим договор с колледжем с целью организации питания.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.10. Приказом директора колледжа, назначаются лица ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

4.1. Питание обучающихся организуется за счет денежных средств обучающихся, родителей обучающихся. Для целей настоящего Положения используются следующие основные понятия:

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором колледжа, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам, в соответствии с режимом учебных занятий. В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания обеспечивает общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

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.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся.

2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лица с возложением на них функций контроля.

3) График питания обучающихся.