

Частное профессиональное образовательное учреждение
Колледж
«Современная школа бизнеса»

«УТВЕРЖДАЮ»



Исполнительный директор
Колледжа

Н.И. Ледович
Н.И. Ледович

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И
РАБОТНИКОВ ЧПОУ КОЛЛЕДЖ «СШБ»

Ставрополь, 2017

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников частного профессионального образовательного учреждения Колледж «Современная школа бизнеса» (далее - Колледж), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Колледжа разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Колледжа и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в колледже, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников колледжа;
- порядок организации питания Колледжа.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом Колледжа и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В Колледже

2.1. Организация питания в Колледже может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

2.2. К обслуживанию питанием обучающихся и работников колледжа допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.3. Точки общественного питания, имеющие договор на организацию питания с Колледжем, являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.4. В колледже могут быть открыты молодежные кафе, которые организуют не только питание, но и отдых студентов.

2.5. При организации питания обучающихся и работников Колледжа обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищевых блоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в Колледже организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом

физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.8. Ответственность за организацию питания в колледже несут руководители точек общественного питания

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В Колледже

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.3. Точки общественного питания Колледжа осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8.30 до 16.00.

Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Колледжа

3.4. В случае проведения мероприятий колледжа, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания Колледжа осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором колледжа.

3.5. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точка общественного питания не функционирует.

3.6. При составлении меню общественного питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание.

Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба.

Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык.

В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

3.7. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.8. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.9. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников колледжа, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.