



**Автономная некоммерческая профессиональная
образовательная организация
«Тамбовский колледж бизнес-технологий»**

392020, г. Тамбов, ул. Пензенская/Карла Маркса, д. 61/175, к. 3, тел. (4752)77-10-60



Утверждаю

Директор АНПОО

Тамбовский колледж

бизнес-технологий»

Л. Мешкова

2017 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ
КОЛЛЕДЖА**

Тамбов
2017

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, утвержденным приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; 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 студентов в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Уставом учреждения и настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение является обязательным для АНПОО «Тамбовский колледж бизнес-технологий», реализующего основные образовательные программы среднего профессионального образования, и программы подготовки специалистов среднего звена).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания студентов.

1.4. Основными задачами при организации питания студентов являются:

- обеспечение студентов 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 студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Положение определяет основные организационные принципы питания студентов в учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании студентов, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

1.6. Родительским комитетом и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в учреждении по согласованию с директором.

2. Порядок организации питания.

2.1. При организации питания студентов учреждения рекомендуется реализовывать следующие задачи:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам студентов учреждения;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки, жиры и углеводы;

- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании студентов учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

2.2. При организации питания студентов учреждения рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб; сахар и кондитерские изделия. Студентов учреждения рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08. Учреждение использует цикличное меню на 24 дня.

2.3. В учреждении осуществляется торговля пищевой продукцией в буфете, а также могут быть использованы торговые автоматы.

2.4. Организация питания в учреждении осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной

продукции непосредственно на пищеблоке учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.5. Учреждение предусматривает обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации.

2.6. Для обеспечения здоровым питанием всех студентов составляется примерное меню на период не более одного месяца (24 дня) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитывают: возрастная категория и физические и умственные нагрузки студентов. При разработке меню для питания студентов отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. С учетом возраста студентов в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп студентов.

2.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.8. Студент имеет право на ежедневное получение горячего одноразового питания в течение учебного года в дни и часы работы учреждения (в дни теоретических занятий и занятий по производственному обучению на территории учреждения). Отпуск горячего питания студентам производится в соответствии с режимом учебных занятий.

2.9. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

2.10. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3. Основные организационные принципы питания в учреждении

- 3.1. Для студентов предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.
- 3.2. Учреждение осуществляет реализацию продукции питания студентов.
- 3.3. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы учреждения. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 20 минут (не более трех).
- 3.4. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного по питанию – назначенного приказом директора.
- 3.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заместитель директора по учебно- воспитательной работе заведующий производством, кураторы. Результаты проверки заносятся комиссией в бракеражный журнал.

4. Организация деятельности столовой (буфета - раздаточной)

- 4.1. Заведующий производством и другие работники столовой (буфета-раздаточной) назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора учреждения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего производством и других работников столовой (буфета-раздаточной) регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором учреждения.
- 4.3. Столовую (буфет-раздаточную) возглавляет буфетчица, на должность которого назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

4.4. Заведующий производством (буфетчица): - руководит всей деятельностью столовой (буфетом-раздаточной), несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую (буфет-раздаточную) задач и функций;

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления, принимает решения, обязательные для всех работников столовой (буфета-раздаточной);

- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников

- ; - вносит руководству предложения по совершенствованию работы столовой (буфета-раздаточной), оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой (буфета-раздаточной), а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую (буфет-раздаточную) задач и функций;

- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой (буфета-раздаточной);

- участвует в подборе и расстановке кадров столовой (буфета-раздаточной), вносит руководству предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой (буфета-раздаточной), направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой (буфета-раздаточной) в целом. В период отсутствия заведующего производством (буфетчицы) его обязанности исполняет назначенный приказом директора другой работник.

4.5. Заведующий производством (буфетчица) несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую (буфет-раздаточную) функций и задач;
- организацию работы столовой (буфета-раздаточной), своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой (буфете-раздаточной), выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками столовой (буфета-раздаточной) Правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой (буфета –раздаточной);

4.6. - столовая (буфет-раздаточная) осуществляет свою деятельность, во взаимодействии с другими службами учреждения, а также в пределах своей компетентности со сторонними организациями.

4.7. - основной и главной целью деятельности столовой (буфета - раздаточной) является обеспечение одноразовым (горячим) питанием студентов.