

Министерство образования и науки Чеченской Республики
(Минобрнауки ЧР)

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Ачхой-Мартановский колледж»
(ЧПОУ «Ачхой-Мартановский колледж»)

Нохчийн Республикин
Дешаран а, 1илманан а министерство
Долахь йолу корматаллин дешаран учреждени
«Т1ехьа-Мартанан колледж»

СОГЛАСОВАНО

Общим собранием (конференцией)
работников и обучающихся ЧПОУ
«Ачхой-Мартановский колледж»
(протокол от 27.02.2021 №1)



УТВЕРЖДАЮ
директор ЧПОУ
«Ачхой-Мартановский колледж»
_____ А.Б. Бедригов
« 5 » марта 20 21 г.

**Положение
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, Уставом ЧПОУ «Ачхой-Мартановский колледж» (далее – колледж).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся колледжа, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся колледжа.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

- 2.1.1. Колледж самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками колледжа, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора колледжа ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала колледжа.
- 2.1.2. По вопросам организации питания колледж взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы колледжа пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в колледже выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники колледжа ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- меню дополнительного питания;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация колледжа совместно с кураторами:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и воспитательных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с обучающимися беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания;
- проводит мониторинг организации питания.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающихся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на платной основе. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в колледже.

3.2. Дополнительное питание

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

- 3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил.
- 3.2.3. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором колледжа.
- 3.2.4. Администрация колледжа осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. Питьевой режим

- 3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается тремя способами: кипяченой и расфасованной в бутылки водой, с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.
- 3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в колледже.
- 3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

- 4.1. Питание обучающихся колледжа осуществляется за счет средств обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор колледжа:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом колледжа и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников колледжа ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности.

- 5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора колледжа.
- 5.3. Завхоз:
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
 - снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- 5.4. Работники пищеблока:
- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания.
- 5.5. Кураторы:
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
 - выносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6. Контроль за организацией питания

- 6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором колледжа.

7. Ответственность

- 7.1. Все работники колледжа, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.
- 7.2. Работники колледжа, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.