

Министерство образования и
молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области



«Верхнесалдинский
авиаметаллургический колледж
им. А.А. Евстигнеева»
(ГАПОУ СО «ВСАМК
им. А.А. Евстигнеева»)

ПОЛОЖЕНИЕ

№ 46-д

Об организации питания
в колледже
Верхняя Салда

УТВЕРЖДАЮ:



Н.А. Ракитина

20 19 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в учебных корпусах ГАПОУ СО "Верхнесалдинский авиаметаллургический колледж имени А.А. Евстигнеева" (далее Колледж), расположенных в г. Верхняя Салда по ул. Энгельса, 79 и ул. Парковая, 14, определяет основные принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов.

1.2. Организация питания в Колледже направлена на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращения возникновения и распространения инфекционных (и не инфекционных) заболеваний пищевых отравлений, связанных с фактором питания, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 53-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным Законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей", Федеральным законом от 22.05.2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа", Постановлением правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания", Постановлением Правительства РФ от 06.05.2008 г. № 359 "О порядке осуществления наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт без применения контрольно-кассовой техники", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 "Об утверждении СанПиП 2.4.5.-2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Уставом Колледжа.

2. Порядок организации питания

2.1. Питание обучающихся осуществляется на возмездной основе в буфетах двух учебных корпусов, реализующих готовые блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия.

Допускается реализация на условиях свободного выбора, в том числе, через аппараты автоматической выдачи пищевых продуктов, соков, нектаров, емкостью не более 350 мл, питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл (в потребительской таре); мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.

2.2. Буфеты должны иметь объемно-планировочные решения и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию готовых блюд и кулинарных изделий, их подогрев, а также приготовления горячих напитков.

2.3. Всё установленное технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.4. Обеденная зона буфетов должна быть оборудована достаточном количестве столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.5. В буфетах используются одноразовые столовые приборы и посуда, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

2.6. Режим работы буфетов устанавливается с понедельника по пятницу с 8:00 до 16:30. Для приема пищи в течение дня для обучающихся предусматриваются перемены не менее 20 минут.

2.7. Один раз в месяц в буфетах проводится генеральная уборка (санитарный день) всех помещений, оборудования, инвентаря с последующей дезинфекцией. В случае временного приостановления работы буфета (санитарные дни, ремонт и другие случаи) своевременно предоставляется информация о причинах, дате и сроках приостановления работы.

2.8. Обслуживание посетителей в буфетах осуществляют буфетчики. К оказанию услуг, связанных с процессом обслуживания потребителей, допускаются работники, прошедшие медицинские осмотры и аттестацию в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

2.9. При оплате услуг в буфетах используется наличный денежный расчет без применения контрольно-кассовой аппаратуры. Расчет за услуги в буфетах производится наличными денежными средствами непосредственно буфетчиками. При этом для подтверждения произведенного расчета каждому покупателю буфетчиком может выдаваться документ, полученный с помощью чекопечатающей машины.

2.10. До сведения посетителей буфетов в удобных для ознакомления местах размещается информация об организации, осуществляющей поставку продукции (наименование, адрес, регистрационные данные), об ассортиментном перечне, о ценах и условиях оплаты.

2.11. Посетители буфетов вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах предлагаемой продукции, а также об

условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

2.12. В буфетах запрещено нахождение в верхней одежде.

2.13. Услугами буфета могут пользоваться все работники колледжа.

2.14. В каждом буфете имеется книга отзывов и предложений, которая предоставляется посетителю по его требованию.

2.15. Питание производится на основе самостоятельного выбора обучающимся блюд и изделий, реализуемых в буфетах и через аппараты автоматической выдачи товаров. Заказ готовых блюд у поставщика производится на основе примерного меню, разработанного поставщиком в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 и согласованного директором колледжа.

3. Принципы формирования рационов

3.1. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей во время получения образовательной услуги.

3.2. Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания включает:

1) фрукты (яблоки, груши, апельсины, бананы и др.), реализуется предварительно вымытые, поштучно, в упаковке из полимерных материалов;

2) вода питьевая, расфасованная в емкости до 500 мл, не газированная, реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления;

3) чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком, готовятся непосредственно перед реализацией;

4) соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, витаминизированные напитки в потребительской упаковке промышленного изготовления до 500 мл;

5) молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности) в потребительской упаковке промышленного производства до 500 мл;

6) кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности) реализуются при условии наличия охлаждаемой витрины в потребительской упаковке промышленного производства до 200 г;

7) изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) реализуется при условии наличия охлаждаемой витрины, в потребительской упаковке промышленного производства до 125 г;

8) сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке до 125 г;

9) хлебобулочные изделия реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке до 100 г;

10) орехи (кроме арахиса), сухофрукты реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке до 50 г;

11) мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства до 50 г;

12) кондитерские изделия сахарный (ирис, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), шоколад в ассортименте в потребительской упаковке до 25 г.

3.3. Не допускаются к реализации следующие продукты:

- 1) пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- 2) остатки пищи от предыдущего приёма пищи приготовленной накануне;
- 3) плодоовощная продукция с признаками порчи;
- 4) мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль;
- 5) субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- 6) непотрошенная птица;
- 7) мясо диких животных;
- 8) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 9) яйца с загрязнённой скорлупой, с насечкой, "тск", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- 10) консервы с нарушением геометричности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- 11) крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязнённые различными примесями или заражёнными амбарными вредителями;
- 12) любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- 13) кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- 14) зельцы, изделия из мясной обриси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;
- 15) творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- 16) простокваша - "самокваш";
- 17) грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- 18) квас;
- 19) молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- 20) сырокопчёные мясные гастрономические изделия и колбасы;
- 21) блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- 22) жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- 23) уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, чёрный) и другие острые (жгучие) приправы;
- 24) острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- 25) кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- 26) кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;
- 27) ядро абрикосовой косточки, арахис;
- 28) газированные напитки;
- 29) молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- 30) жевательная резинка;
- 31) кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- 32) карамель, в том числе леденцовая;
- 33) закусочные консервы;
- 34) заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

- 35) холодные напитки и марсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- 36) окрошки и холодные супы;
- 37) макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- 38) яичница-глазунья;
- 39) паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- 40) первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

3.5. Мастера производственного обучения и классные руководители групп организуют работу по формированию у обучающихся навыков культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4. Организация питьевого режима

4.1. В Колледже организовано централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

4.2. Питьевой режим организован в форме питьевых фонтанчиков в каждом учебном корпусе. Доступ к ним свободен в течение всего времени пребывания обучающихся в колледже.

5. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания

5.1. Директор колледжа:

- 1) Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.
- 2) Обеспечивает в колледже наличие санитарных правил (требований к организации питания), а также выполнение этих правил.
- 3) Обеспечивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 4) Обеспечивает выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.
- 5) Обеспечивает обсуждение вопросов организации питания на педагогических советах, общих собраниях.

5.2. Заместитель директора по АХР и КБ

- 1) Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, работоспособность систем водоснабжения, теплоснабжения, водотведения, электроснабжения.
- 2) Обеспечивает достаточное количество производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- 3) Организует проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.

5.3. Фельдшер:

1) Контролирует соблюдение санитарных норм и правил на всех этапах доставки и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей (порядок поступления продукции, качество поступающих продуктов, сроки хранения, сроки реализации и т. д.)

2) Обеспечивают наличие личных медицинских книжек работников, участвуют в организации мероприятий по прохождению работниками необходимых медицинских обследований, подготовки работников по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в два года.

3) Обеспечивают наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

4) Организуют санитарно-просветительскую работы с персоналом путем проведения бесед.

5.4. Буфетчик:

1) Обслуживает посетителей.

2) Делает заявку на поставку продукции на следующий день, производит расчет с поставщиками продукции за реализованный товар;

3) Контролирует соответствие поставленной продукции требованиям п.п. 3.2, 3.3. настоящего положения, а также соответствие поставленных готовых блюд утвержденному примерному меню;

4) Организует работу буфета с соблюдением санитарных правил и гигиенических норм; проводит ежедневную уборку и дезинфекцию помещения буфета, оборудования, инвентаря; принимает товар; готовит горячие напитки (чай, кофейный); проводит ежемесячно генеральную уборку буфета.

5) Обеспечивает соблюдение в буфете требований пожарной безопасности, правил охраны труда.

5.5 Мастера производственного обучения, классные руководители групп предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.

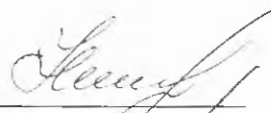
6. Ответственность за организацию питания

6.1. Ответственными за организацию питания в учебных корпусах в рамках своих компетенций являются директор, заместитель директора по АХР и КБ, заместитель директора по УВР, фельдшер, буфетчики.

6.2. Ответственность за ознакомление с настоящим положением сотрудников Колледжа внесении изменений и дополнений к положению (при необходимости) несет заместитель директора по АХР и КБ, заместитель директора по УВР, ответственность за ознакомление с настоящим положением обучающихся Колледжа несут мастера производственного обучения и классные руководители групп.

РАЗРАБОТАЛ:

Заместитель директора по УВР



Ю.Д. Никольникова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по АХЧ и КБ



К.О.Шолохов

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО:

На заседании Света учебного заведения

от 26.08.2019 протокол № 10

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО:

На заседании педагогического совета

от 29.08.2019 протокол № 1

Всего прошито, пронумеровано и
скреплено печатью девять лист дв

Директор ГАПОУ СО «ВСАМК

ИМ. А.А. Евстигнеева»

Н.А. Ракитина



[Handwritten signature]