
	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>1</p>
---	--	---	----------

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГАПОУ «ВСПК»
от 02.10.2020 № 301-09

ПОЛОЖЕНИЕ
о службе общественного питания
государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Волгоградский социально-педагогический колледж»


	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>2</p>
---	--	---	----------

1. Общие положения

1.1. Положение о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж» (далее – Положение) определяет основные организационные принципы и правила организации питания обучающихся и работников, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся и работников в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Волгоградский социально-педагогический колледж» (далее – Колледж).

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральным законом от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 (ред. от 25 марта 2019 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы»);
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>3</p>
---	--	---	----------

- уставом Колледжа.

1.3. Служба общественного питания Колледжа (далее – Служба общественного питания) является структурным подразделением Колледжа.

1.4. Руководитель Службы общественного питания назначается и освобождается от занимаемой должности приказом директора Колледжа. Работники Службы общественного питания назначаются и освобождаются от должности приказом директора Колледжа по представлению руководителя Службы общественного питания.

1.5. Режим работы Службы общественного питания соответствует режиму работы Колледжа и утверждается директором Колледжа.

2. Структура Службы общественного питания

2.1. Руководство Службой общественного питания осуществляет заведующий производством.


2.2. В состав Службы общественного питания входит столовая, которая оборудована системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления.

2.3. Технический надзор за эксплуатацией торгово-технологического оборудования и его ремонт осуществляются инженерно-техническими службами Колледжа, а также по договорам со сторонними организациями.

3. Основные задачи Службы общественного питания

3.1. Основными задачами Службы общественного питания в Колледже являются:

- обеспечение обучающихся и работников Колледжа питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и продовольственных товаров и сырья, используемых для приготовления блюд;
- внедрение современных технологий;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- обеспечение культуры обслуживания;

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>4</p>
---	--	---	----------

– использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

4. Функции Службы общественного питания

4.1. Основными функциями Службы общественного питания Колледжа являются:

- производственно-хозяйственная и торгово-обслуживающая деятельность;
- своевременное обеспечение продовольственными товарами для технологического процесса;
- внедрение новых технологий, прогрессивных форм организации труда;
- рациональное разделение труда;
- ведение учета и своевременное предоставление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности Службы общественного питания;
- соблюдение правил торговли и ценообразования.


5. Общие принципы организации питания обучающихся

5.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Колледжа.

5.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие санитарно-гигиеническим нормам и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

5.3. Администрация Колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим принципам и санитарно-гигиеническим основам здорового питания.

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>5</p>
---	--	---	----------

5.4. Питание в Колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

5.5. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся и работников в Колледже, возрастные категории, физические нагрузки обучающихся и работников, возможности вариативных форм организации питания.

5.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, в том числе ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.


5.7. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором Колледжа ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Колледжа, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

5.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для Службы общественного питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

5.10. На поставку питания заключаются договоры непосредственно Колледжем, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>6</p>
---	--	---	----------

техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры; обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

5.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

5.12. Приказом директора Колледжа назначается заведующий производством, ответственный за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий календарный год.

5.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора Колледжа на текущий календарный год.

6. Права и ответственность Службы общественного питания


6.1. Служба общественного питания имеет право:

- запрашивать в установленном порядке от структурных подразделений Колледжа информацию по вопросам, входящим в ее компетенцию;
- проводить в пределах своей компетенции в установленном порядке переговоры со сторонними организациями с целью подготовки проектов договоров о поставках продукции;
- вносить предложения по вопросам, входящим в ее компетенцию.

6.2. Всю полноту ответственности за качество и выполнение всех функций Службы общественного питания несет заведующий производством.

6.3. Ответственность работников Службы общественного питания устанавливается действующим законодательством Российской Федерации и должностными инструкциями.

7. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>7</p>
---	--	---	----------

7.1. Для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся и работников в Колледже создается комиссия контроля организации и качества питания (далее – Комиссия).

7.2. Состав Комиссии назначается директором Колледжа на учебный год.

7.3. В состав Комиссии входят представители администрации Колледжа, первичной профсоюзной организации, преподавателей, заведующие отделениями.

7.4. Комиссия в соответствии с планом работы, утвержденным директором Колледжа, осуществляет:


- контроль соответствия рациона питания утвержденному меню;
- контроль качества готовой продукции;
- контроль санитарного состояния пищеблока;
- контроль организации приема пищи обучающимися и работниками;
- контроль соблюдения графика работы Службы общественного питания;
- организует и проводит анкетирование обучающихся и работников по ассортименту и качеству продукции (результаты анкетирования прилагаются к протоколу заседания комиссии), вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся и работников;
- проводит просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- отражает результаты проверок Службы общественного питания и меры, принятые по устранению недостатков, в актах проверки; акт проверки составляется в двух экземплярах: один экземпляр хранится у председателя Комиссии, а второй – передается заведующему производством;
- в случае обнаружения грубых нарушений председатель Комиссии информирует о них директора Колледжа.

7.5. Требования Комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения участниками процесса по организации питания обучающихся и работников Колледжа.

8. Документация Службы общественного питания

В пищеблоке должны постоянно находиться:

- заявки на питание;

	<p>Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «ВОЛГОГРАДСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (ГАПОУ «ВСПК»)</p>	<p>ПОЛОЖЕНИЕ о службе общественного питания государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский социально-педагогический колледж»</p>	<p>8</p>
---	--	---	----------

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

9. Заключительные положения

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация и педагогический коллектив Колледжа:

- организуют информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в содержании учебных дисциплин) и внеучебных мероприятий;
- организуют систематическую работу с родителями (законными представителями) обучающихся, проводят беседы о роли питания в формировании здоровья человека, о развитии культуры питания;
- проводят мониторинг организации питания в Колледже.