
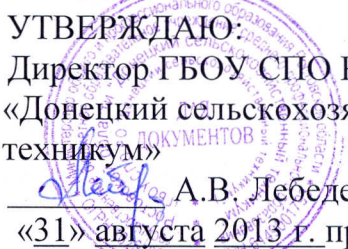


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное образовательное учреждение среднего
профессионального образования Ростовской области
«Донецкий сельскохозяйственный техникум»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
Совета техникума
«30» августа 2013 г.
Протокол № 1 от 30.08.2013г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СПО РО
«Донецкий сельскохозяйственный
техникум»
 А.В. Лебедев
«31» августа 2013 г. приказ № 97



ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания студентов

г. Миллерово
2013г.

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания студентов государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Донецкий сельскохозяйственный техникум» (ГБОУ СПО РО «ДСХТ») разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. (ред. от 03.02.2014 г.), Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования Российской Федерации, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2008 № 71, СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45), Уставом ГБОУ СПО РО «ДСХТ».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты студентов и их здоровья, совершенствования системы организации питания и регламентирует порядок организации питания студентов.

1.3. Основными задачами оказания услуг горячего питания студентам 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.

2. Организация деятельности столовой ГБОУ СПО РО «ДСХТ»

2.1. Организация питания студентов ГБОУ СПО РО «ДСХТ» осуществляется согласно договору аренды недвижимого имущества.

В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами ГБОУ СПО РО «ДСХТ» и настоящим Положением.

2.2. Арендатор:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

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

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

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

2.3. Арендатор несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;

- организацию работы столовой;

- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работникам своих функциональных обязанностей;

- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;

- готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.4. Основной и главной целью деятельности столовой является общественное питание студентов.

2.5. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

2.6. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.7. Питание студентов осуществляется в помещении столовой в здании 1 корпуса ГБОУ СПО РО «ДСХТ». Столовая рассчитана на 24 посадочных места. Посетители обслуживаются через раздачу с последующей оплатой.

3. Порядок организации питания

3.1. Для обеспечения здоровым питанием всех студентов составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания студентов, 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.

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

3.3. Студент имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы техникума (в дни теоретических занятий и занятий по производственному обучению). Отпуск горячего питания студентам производится в соответствии с режимом учебных занятий. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы ГБОУ СПО РО «ДСХТ».

3.4. 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, мытье посуды, уборке помещений.

3.5. 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.

4. Контроль за качеством и безопасностью питания

4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания студентов осуществляется фельдшером ГБОУ СПО РО «ДСХТ».

4.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием

дат выработки сроков и условия хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

4.3. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации.