

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Нерчинский аграрный техникум».

«СОГЛАСОВАНО»:

Педагогическим советом

ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум»

От «01» 05 2015г. № 4

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум»

О.А. Злыгостева

2015г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания студентов
ГПОУ «Нерчинский аграрный техникум»

2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания студентов
государственного профессионально образовательного учреждения
«Нерчинский аграрный техникум»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания студентов (далее – Положение) государственного профессионально образовательного учреждения «Нерчинский аграрный техникум» (далее – техникум) разработаны в соответствии с Законом РФ от 10.07.1992 №3266-1 (ред. 12.11.2012) «Об образовании», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2008 №543), 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 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45), Уставом государственного профессионально образовательного учреждения «Нерчинский аграрный техникум».

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:

- 1) обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 3) предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ ФИЛИАЛА

2.1. Организация общественного питания студентов возлагается на столовую (далее – столовая), которая является самостоятельным структурным подразделением техникума.

В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами техникума, и настоящим Положением.

2.2. Заведующий и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора техникума в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2.3. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

2.4. Столовую возглавляет заведующий, 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.

2.5. Заведующий столовой:

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

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

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

- 4) вносит руководству техникума предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
- 5) участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
- 6) принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;
- 7) участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству техникума предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;
- 8) осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

В период отсутствия заведующего столовой его обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник.

2.6. Заведующий столовой несет персональную ответственность за:

- 1) выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- 2) организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- 3) рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- 4) состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- 5) соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- 6) ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;

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

8) готовность столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.7. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями Филиала, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

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

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

2.10. 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.

2.11. Общественное питание студентов осуществляется в отдельно стоящем здании. Столовая рассчитана на 210 посадочных мест, посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

Студенты обучающиеся по программам профессиональной подготовки рабочих профессий и студенты из числа детей-сирот и детей. Оставшихся без попечения родителей обеспечиваются питанием за счет бюджетных средств.

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 в техникуме, 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 с использованием линии раздачи. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума.

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, мытью 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 техникумом.

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 даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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