

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовская область
«Саратовский областной педагогический колледж»
(ГАПОУ СО «СОПК»)

Согласовано
Председатель ПК студентов
А.Н.Матвеева
« 14 » 01 2019



Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «СОПК»
Д.Д.Каримов
« 14 » 01 2019



**Положение
об организации питания обучающихся
в буфете**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (действует до 01.10.2023).

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в буфете устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в учреждении.

1.3. Данное положение об организации питания в буфете обучающихся разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию питания, укрепления здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Основными задачами при организации питания, являются:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания:
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания в учреждении

1.6. Действие настоящего положения о питании распространяется на всех обучающихся, а также на работников учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания:

2.1. Обеспечение студентов питанием, соответствующим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) различных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания является обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.3. Предусматривается организация питания в буфете на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции на основании заключенного договора.

4. Обеспечение контроля организации питания

4.1. Директор осуществляет общий контроль организации питания.

4.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

4.3. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами на производстве поставщика. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.4. Бракеражная комиссия создается на год на производстве поставщика питания в буфет учреждения (согласно заключенного договора).