

**«КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА «СТИЛЬ»
(ГАПОУ СО «КУ и С «СТИЛЬ»)**

Белинского ул., 91, Екатеринбург, 620026
телефон: 251-38-70, 256-48-47, факс: 251-38-67. E-mail: lic_style@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «КУ и С «Стиль»

Е.В. Эльснер

2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ**

ВЗАМЕН ПК 05.03.2019

ПК 05.03.2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в учебных зданиях ГАПОУ СО «КУ и С «Стиль» (далее – Колледж), расположенных в г. Екатеринбурге по ул. Белинского, 91 и ул. Агрономическая, 53, определяет основные принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов.

1.2. Организация питания в Колледже направлена на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и не инфекционных) заболеваний и 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. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным законом от 22.05.2003г. № 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 06.05.2008г. № 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 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Письмом Роспотребнадзора от 08.05.2020 № 02/8900-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций» (вместе с «МР 3.1/2.4.0178/1-20.3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации»), Уставом Колледжа.

2. Порядок организации питания

2.1. В учебном здании по адресу ул. Белинского, 91 питание обучающихся осуществляется в специально отведенном помещении на первом этаже здания (по плану БТИ - буфет). Организация питания осуществляется на основании договора аренды, заключенного в установленном порядке.

На арендаторе лежит обязанность использовать данное помещение для организации питания обучающихся, содержать помещение в надлежащем техническом и санитарном состоянии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, обеспечивать пожарную и иную безопасность.

2.2. В учебном здании по адресу ул. Агрономическая, 53 питание обучающихся осуществляется в специально отведенном помещении на первом этаже (буфет), в котором реализуются на возмездной основе готовые блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия. Организация питания осуществляется на основании договора оказания услуг.

Питание производится на основе самостоятельного выбора покупателем блюд и изделий. Ассортимент продукции в буфетах формируется с учетом примерного 10-ти дневного (или двухнедельного) меню, разработанного в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами и согласованного директором колледжа.

2.3. Помещения для организации питания (далее – буфеты) должны иметь объемно-планировочные решения и оборудование, позволяющие организаторам питания осуществлять приготовление, реализацию готовых блюд и кулинарных изделий, подогрев блюд, а также приготовление горячих напитков.

2.4. Всё установленное технологическое и холодильное оборудование в буфетах должно находиться в исправном состоянии.

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

2.6. В буфетах используются 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. В случае использования одноразовой посуды ее повторное использование не допускается.

2.7. Для приема пищи в течение дня для обучающихся предусматриваются перемены, одна из них – не менее 45 минут.

2.8. Один раз в месяц в помещениях буфетов проводится генеральная уборка (санитарный день) с применением моющих и дезинфицирующих средств. В случае временного приостановления работы буфета (санитарные дни, ремонт и другие случаи) своевременно предоставляется информация о причинах, дате и сроках приостановления работы.

2.9. Обслуживание посетителей в буфетах осуществляют работники, прошедшие медицинские осмотры и аттестацию в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

2.10. При оплате услуг в буфетах используется наличный и безналичный денежный расчеты.

2.11. До сведения посетителей буфетов в удобных для ознакомления местах размещается информация об организации, осуществляющей организацию питания (наименование, адрес, регистрационные данные), об ассортиментном перечне, о ценах и условиях оплаты, часах работы.

2.12. 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.

2.13. В буфетах запрещено нахождение посетителей в верхней одежде и в уличной обуви.

2.14. Услугами буфета могут пользоваться все работники колледжа. Обслуживание посетителей, не являющихся посетителями колледжа, не допускается.

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

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.), реализуются 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 500мл;

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

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

7) изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности) реализуются 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 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, мини-кексы, пряники) и собственного производства реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства до 50 г;

10) кондитерские изделия сахарные (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 приема и пища, приготовленная 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 загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

10) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

11) крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

12) любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;

13) кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

14) зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

15) творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;

16) простокваша - "самоквас";

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) сырокопченые 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, черный) 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 морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- 36) окрошки и холодные супы;
- 37) макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным 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 кураторы групп организуют работу по формированию у обучающихся навыков и 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 здании. 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:

- 1) Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования, работоспособность систем водоснабжения, теплоснабжения, водоотведения, 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) Контролируют 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, подготовке работников по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в два года.

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

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

5.4. Буфетчик (из числа штатных работников колледжа):

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.

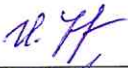


5) Обеспечивает соблюдение в буфете требований пожарной безопасности, правил охраны труда.

5.5. Мастера производственного обучения, кураторы 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, фельдшер, буфетчик.

6.2. Ответственность за ознакомление с настоящим положением сотрудников Колледжа, внесение изменений и дополнений к положению (при необходимости) несёт заместитель директора по АХР; ответственность за ознакомление с настоящим положением обучающихся Колледжа несёт мастера производственного обучения и кураторы групп.

	Должность	ФИО	Дата	Подпись
Разработано	Заместитель директора по АХР	Краник И.А.	04.10.2021	
Согласовано	Главный бухгалтер	Малейкина Н.И.	14.10.2021	
Согласовано	Юрисконсульт	Водовозова К.А.	06.10.21	
Согласовано	Фельдшер	Бычина Р.Р.	15.10.21	