МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ И АРХИВНОГО ДЕЛА ПРИМОРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИМОРСКИЙ КРАЕВОЙ КОЛЛЕДЖ КУЛЬТУРЫ»
ГАПОУ «ПККК»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГАПОУ «ПККК»
№ 74-О от 31.08.2021г

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся ГАПОУ «ПККК»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся ГАПОУ «ПККК» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08", постановлением Администрации Приморского края от 21.09.2018 N 462-па "Об утверждении норм и Порядка обеспечения бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся по очной форме обучения в краевых государственных профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования".

1.2. Положение определяет порядок организации питания для обучающихся, которые обучаются на бюджетной основе по программе подготовки специалистов среднего звена по очной формы обучения и относящихся к одной из следующих категорий:

- обучающиеся, проживающие в общежитии;

-обучающихся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Приморском крае;

- обучающиеся из многодетных семей (далее – обучающиеся)

Положение определяет права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания для обучающихся.

1.3. Организация питания осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся.

1.4. Для организации питания обучающихся в колледже работает буфет с обеденным залом на 20 посадочных мест.

1.5. Расходы, связанные с обеспечением питанием обучающихся производятся за счет средств краевого бюджета в соответствии со сводной бюджетной росписью, кассовым планом исполнения краевого бюджета в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных Министерством культуры и архивного дела Приморского края на указанные цели на соответствующий финансовый год и плановый период, и лимитов бюджетных обязательств, доведенных в установленном порядке.

2. Порядок и организация питания обучающихся

2.1. Обучающиеся обеспечиваются питанием ежедневно (за исключением каникулярного периода, выходных дней (воскресенье) и нерабочих праздничных дней).

2.2. Питание должно соответствовать требованиям постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08".

2.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласованного директором колледжа и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

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

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором колледжа или заместителем директора по учебно-воспитательной работе ежедневное меню питания обучающихся, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.6. Утвержденное ежедневное меню ежедневно вывешивается в обеденном зале буфета колледжа.

2.7. Администрация колледжа организует в буфете дежурство коменданта общежития, фельдшера и воспитателя, которые ежедневно присутствуют в обеденном зале с группой обучающихся.

2.8. Организация питания осуществляется путем заключения договора на оказание услуг по организации питания (далее – договор) с юридическим лицом либо индивидуальным предпринимателем (далее – организация), оказывающими услуги в области общественного питания.

2.9. Бракеражная комиссия осуществляет бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, оформляет соответствующий журнал.

2.10. Раздача питания обучающимся осуществляется по группам обучающихся в соответствии с приказом директора под контролем коменданта общежития и фельдшера согласно графика, согласованного колледжем и организацией, с которой заключен договор.

2.11. В каникулярное время, выходные дни (воскресенье) и нерабочие праздничные дни питание обучающихся не организуется.

3. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания обучающихся

3.1. Общее руководство, взаимодействие с организацией, с которой заключен договор, формирование ежемесячного списка о количестве обучающихся, имеющих право на обеспечение питанием и подготовка отчета- осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

3.2. Формирование еженедельной справки о количестве обучающихся, проживающих в общежитии и подлежащих к включению в заявку на обеспечение питанием осуществляет комендант общежития.

3.3. Контроль готовности буфета к организации питания, контроль соответствия буфета требованиям постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной части.

4. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

5.2. Питание, поступающие в буфет, должно соответствовать требованиям нормативной документации и сопровождаться документами удостоверяющими их качество и безопасность.