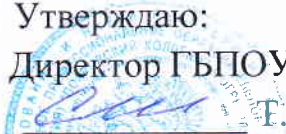


Министерство образования и науки РС (Я)  
ГБПОУ РС(Я) «Покровский колледж»

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
«25» мая 2017 г.  
Протокол № 4

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ РС (Я) ПК  
  
Т.Г.Саввинов  
«26» мая 2017г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о Порядке организации питания студентов**  
**ГБПОУ РС(Я) «Покровский колледж»**

2017г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение по организации рационального питания студентов (далее – Положение) ГБПОУ РС(Я) «Покровский колледж» (далее Колледж) разработано в соответствии: - Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральным законом от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; - постановлением Правительства РС(Я) от 18.04.2012 №155 «О порядке и размерах предоставления полного государственного обеспечения и дополнительных гарантий по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся по очной форме в государственных учреждениях начального и среднего профессионального образования РС(Я)», постановлением Правительства РС(Я) от 25.05.2006 №218 «О нормативных расходах на содержание учреждений образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета РС(Я)», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; - Приказом Министерства образования и науки РС(Я) от 29.05.2017 г. №01-09/947 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся профессиональных образовательных организаций по очной форме обучения».

1.2. Организация питания обучающихся осуществляется Колледжем в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Саха (Якутия), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, приказа Министерства образования и науки РС(Я) от 29.05.2017 г. №01-09/947 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся профессиональных образовательных организаций по очной форме обучения».

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. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. 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 колледже, 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.

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

2.3. Студент имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы колледжа (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 колледжа.

### 3. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ

3.1. Контроль за качеством и безопасностью питания студентов осуществляется колледжем.

3.2. 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.

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