



Департамент образования Кировской области  
Кировское областное государственное образовательное бюджетное  
учреждение среднего профессионального образования  
«Вятский автомобильно-промышленный колледж»  
КОГОБУ СПО «ВАПК»

**Положение о виде деятельности**

СМК-ВАПК-ПВД-02-28 2014

*Об организации питания обучающихся и работников колледжа*

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КОГОБУ СПО «ВАПК»

*В.И. Салтанов*

« 16 » *октября* 2014 года

Введено в действие

Приказом № 507 от 16.10.2014

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
И РАБОТНИКОВ КОЛЛЕДЖА**

СМК-ВАПК-ПВД-02-28-2014

Версия 01

Дата введения: 16.10.2014

**ОДОБРЕНО**

Советом колледжа

Протокол № 44

« 16 » октября 2014 года

Кирово-Чепецк 2014

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Заместитель директора по УР	Широкова Т.Н. <i>Широкова</i>	14.10.2014
Проверил	Главный бухгалтер Зав. производством	Одинцова Н.А. <i>Одинцова</i>	14.10.2014
		Власова В.А. <i>Власова</i>	14.10.2014
Версия: 01			Стр. 1 из 7



## СОДЕРЖАНИЕ ДОКУМЕНТА

1	Назначение и область применения .....	3
2	Нормативные ссылки.....	3
3	Общие положения.....	3
4	Порядок организации питания обучающихся.....	4
5	Порядок выдачи сухого пайка обучающимся.....	5
6	Распределение прав и обязанностей участников процесса по организаци питания обучающихся .....	6
7	Порядок осуществления контроля организации питания студентов .....	8
8	Лист регистрации изменений .....	8



## 1 Назначение и область применения

Настоящее Положение определяет порядок организации питания студентов и работников в КОГОбУ СПО «Вятский автомобильно - промышленный колледж» (далее колледж).

## 2 Нормативные ссылки

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.12.1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», в редакции от 25.11.2013 № 317-ФЗ;
- Федеральные санитарные правила СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Закон Кировской области от 14.10.2013 № 320-ЗО «Об образовании в Кировской области»

## 3 Общие положения

3.1 Основными задачами организации питания в колледже являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, в соответствии принципам рационального и сбалансированного питания
- сохранения и укрепление здоровья обучающихся в колледже;
- 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.

3.2 Организация питания в колледже осуществляется столовой колледжа, которая является структурным подразделением колледжа и предназначена для обеспечения горячим питанием обучающихся и работников колледжа.

3.3 Столовая колледжа работает 5 дней в неделю согласно графика работы столовой.

3.4 Режим питания студентов утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.5 За счет средств областного бюджета осуществляется полное возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся детей-сирот и детей, оставшихся без по-



печения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и всех обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающиеся по программам профессионального обучения.

3.6 Расходы на льготное питание обучающихся отделения подготовки квалифицированных рабочих (ПКР) и питание детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ежегодно предусматривает колледж в плане финансово-хозяйственной деятельности, на основании рекомендуемой стоимости одного дня питания обучающегося, установленной для учреждений профессионального образования учредителем.

3.7 Студенты, обучающиеся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена и обучающиеся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающиеся по программам профессионального обучения, желающие получать дополнительное питание, питаются за свой счёт. В этом случае оплата стоимости питания осуществляется через кассу столовой колледжа.

3.8 Работники колледжа питаются за свой счёт.

#### **4 Порядок организации питания обучающихся**

4.1 Приказом директора колледжа из числа работников назначается ответственный за организацию питания в колледже.

4.2 Контроль за организацией питания в столовой колледжа обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающихся по программам профессионального обучения возлагается на зав. отделением ПКР. Контроль за организацией льготного питания детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей возлагается на руководителей групп.

4.3 Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство администрации.

4.4 Отпуск горячего питания в обед обучающимся организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5 Меню, утвержденное директором колледжа, вывешивается ежедневно в обеденном зале.

4.6 Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН.

4.7 Питание студентов осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором колледжа и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

4.8 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.



4.9 Зав. производством в корпусе 1 и шеф-поваром в корпусе 2 составляется и утверждается ежедневное меню в соответствии с примерным меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях 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.

4.10 Обучающимся, пропустившим занятия по неуважительным причинам в дни теоретического и производственного обучения неиспользованное питание не компенсируется.

4.11 Питание для каждой группы организуется на численность студентов, заявляемую руководителем учебной группы. При составлении заявки учитывается численность студентов, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.12 Питание студентов осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа).

4.13 По заявлению детей - сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, обучающихся в колледже и находящихся под опекой (попечительством), в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными департаментом образования и науки для данной категории обучающихся.

4.14 Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора колледжа, на основании письменного заявления студента-сироты или опекуна (в случае, если сирота не достиг возраста 18 лет).

4.15 Порядок обеспечения питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей регламентируется «Положением об организации материального обеспечения студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденным приказом директора от 18.09.2013 № 455.

## **5 Порядок выдачи сухого пайка обучающимся**

5.1 Обучающимся во время прохождения производственной практики на предприятиях (в организациях), участия в областных, окружных и всероссийских Олимпиадах, конкурсах, выставках, научно – практических конференциях, спортивных соревнованиях и учебно-тренировочных сборах выдаётся сухой паёк, В исключительных случаях студентам, находящимся на производственной практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне колледжа стоимость невостребованного питания выплачивается в виде перечисления денежной компенсации на их лицевой счет.

5.2 Выдача сухих пайков осуществляется через столовую колледжа.

5.3 Списки обучающихся на получение сухого пайка составляются мастерами производственного обучения на основании табелей посещаемости обучающимися производственной практики и утверждаются приказом директора колледжа. В случае не-



возможности проверки мастерами п/о производственной практики при прохождении её за пределами города Кирово-Чепецка, прохождение производственной практики подтверждается табелем, заверенным печатью организации, где обучающийся проходит данный вид обучения. Табель прилагается к таблице посещаемости группы.

5.4 Списки на получение сухого пайка предоставляются ежемесячно, если продолжительность производственной практики составляет несколько месяцев..

5.5 Сухой паёк выдаётся по расходной ведомости мастеру п/о группы с последующей раздачей его под подпись обучающимся.

## **6 Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

### **6.1 Директор колледжа:**

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными актами Российской Федерации и Кировской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;
- назначает из числа работников колледжа ответственного за организацию питания в корпусе 1 и в корпусе 2;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

### **6.2 Зав. производством в корпусе 1 и шеф-повар в корпусе 2:**

- координируют и контролируют деятельность руководителей групп, работников пищеблока;

### **6.3 Ответственный за организацию питания в корпусе 1 и в корпусе 2:**

- утверждает сводный список студентов для предоставления питания (в том числе детей-сирот, детей, оставшихся без попечения и лиц из их числа);
- обеспечивает учёт фактической посещаемости студентов столовой;
- следит за поведением обучающихся в столовой;
- контролирует режим питания обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### **6.4 Руководители групп:**

- ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания студентов на следующий учебный день до 13.00 по факту присутствия студентов на занятиях;
- в день питания до 8.15 вносят корректировку заявки на питание по количеству пришедших на занятия обучающихся;
- во время питания обучающихся присутствуют в столовой;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у студентов культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов.



## 7 Порядок осуществления контроля организации питания студентов

7.1 Для осуществления контроля за организацией питания студентов приказом директора колледжа создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор колледжа;
- работник, ответственный за организацию питания студентов;
- медицинский работник;
- ответственный за организацию питания.

### 7.2 Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению организации питания студентов.
- не реже одного раза в квартал осуществляет проверки организации питания студентов, по итогам которых составляются акты.

7.3 Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения.

### 7.4 В столовой ведётся следующая документация:

- примерное недельное меню;
- бракеражный журнал готовой пищи;
- бракеражный журнал по поступающему продовольственному сырью и скоропортящимся продуктам;
- контрольный журнал проверки вышестоящих организаций;
- журнал осмотра работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний.

## 8 Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулированных					