

	Министерство культуры Пермского края
	ГБПОУ «Пермский краевой колледж искусств и культуры»
	Документированная процедура
	Вспомогательные процессы системы качества
СК-ДП-3.7	<i>Социальная поддержка студентов</i>



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Л.А.Белецкая

«01» сентября 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБПОУ «Пермский краевой колледж искусств и культуры»**

- 2.1. Организация питания обучающихся осуществляется по типу «столовая».
- 2.2. К обслуживанию питания обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
- 2.3. Питание в Колледже организуется на основе Примерной меню для организации питания обучающихся.
- 2.4. Ответственность за организацию питания в колледже несет арендатор точки общественного питания.

3. Порядок организации питания

- 3.1. Точка общественного питания осуществляет производственную деятельность после заключения договора аренды.
- 3.2. Точка общественного питания в Колледже осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу.

Пермь, 2021

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал	Зам. директора по АХЧ	М.В.Ковальнович	01.09.2021
Согласовал	Зав. НМО	С.Б.Николаева	01.09.2021

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания в ГБПОУ «Пермский краевой колледж искусств и культуры» - (далее Колледж) обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», действующих нормативно-правовых актов РФ и Пермского края, локальных нормативно-правовых актов.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся Колледжа
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее положение является локальным актом, утверждается директором.

2. Общие принципы организации питания

- 2.1. Организация питания в Колледже может быть осуществлена по типу столовой и (или) буфета (далее - точки общественного питания).
- 2.2. К обслуживанию питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
- 2.3. Питание в Колледже организуется на основе Примерного меню для организации питания обучающихся.
- 2.4. Ответственность за организацию питания в колледже несет арендатор точки общественного питания.

3. Порядок организации питания

- 3.1. Точка общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды.
- 3.2. Точка общественного питания в Колледже осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно. Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся.
- 3.3. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время (с 01 июля по 31 августа) точка общественного питания не функционирует.

- 3.4. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 3.5. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся, общественно-административная комиссия по контролю организации и качества питания, созданная приказом директора по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды и/или договора об оказании услуг питания
- 3.6. Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- ведомость контроля за рационом питания
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений

4. Порядок организации питьевого режима

4.1. Питьевой режим в Колледже должен быть организован в следующей форме:

- вода, расфасованная в емкости;
- использование устройств для раздачи воды (кулеры);
- одноразовые стаканчики.

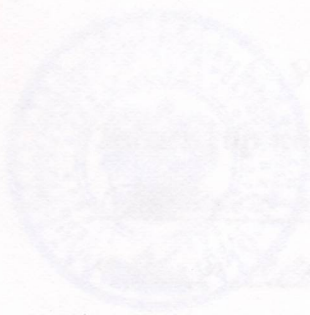
4.2. Для обучающихся должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в колледже.

4.3. Поставляемая вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество, безопасность.

5. Документация

5.1 В Колледже организация питания и питьевого режима обучающихся регламентируется локальными документами:

- Положение об организации питания и питьевого режима;
- Договор оказания услуг по организации питания и питьевого режима;
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и питьевого режима.



Л.А.Беленкин

2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ УСЛУГАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
ОБУЧАЮЩИХСЯ
ТГБОУ «Пермский колледж искусств и культуры»

Пермь, 2021

	Должность	Фамилия/Подпись	Дата
Разработчик	Зам. директора по АХЧ	М.В.Колосова	20/09/2021
Согласован	Зам. ДМ	С.В.Васильев	21/09/2021