



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

«Политехнический колледж городского хозяйства»

Организационно-правовая документация

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 17.05 2021

№ 483 - ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СПБ ГБОУ «ПКГХ»

Санкт-Петербург 2021

| | Должность | Фамилия, И.О. | Подпись | Дата |
|-------------|-----------------------|----------------|---------|------------|
| Разработал | Заведующая столовой | Пурина И.Н. | | 12.05.2021 |
| Согласовано | Начальник АХК | Шириков С.Н. | | 12.05.2021 |
| Согласовано | Заместитель директора | Шумакевич Н.В. | | 12.05.2021 |
| Согласовано | Начальник отдела ДОУ | Шорина А.В. | | 17.05.2021 |
| Согласовано | Юрисконсульт | Ганичева М.А. | | 17.05.2021 |

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 14.05 2021
№ 423 - ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в СПб ГБПОУ «ПКГХ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в СПб ГБПОУ «ПКГХ» (далее – Положение) разработано в соответствии с нормативными документами:

1.1.1. Федеральным законом от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации».

1.1.2. Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.1.3. Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32.

1.1.5. СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача №28 от 28.09.2020.

1.1.6. Письмом Минкомсвязи России от 10.04.2020 № ЛБ-С-088-8929 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями для общеобразовательных организаций по обеспечению комплексной безопасности»).

1.1.7. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации.» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»).

1.1.8. Приказами от 11.03.2012: Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.1.9. Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».

1.1.10. Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге».

1.1.11. Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся и работников в СПб ГБПОУ «ПКГХ» (далее - учреждение), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся и работников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ.

3. Порядок организации питания

3.1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.2. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет собственных средств учреждения.

3.3. Учреждение обеспечивает работников горячим питанием на платной основе, обучающихся горячим питанием на бюджетной и платной основе, также Учреждение осуществляет буфетное питание на платной основе.

3.4. Обучающиеся, имеющие право на дополнительные меры социальной поддержки в соответствии со ст.82 Социального Кодекса Санкт-Петербурга и Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной

поддержки по обеспечению питания в государственных образовательных учреждениях» закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», обеспечиваются питанием (комплексный обед) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга. Стоимость питания устанавливается законодательством Санкт-Петербурга.

Порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в Учреждении регулируется Положением «Об организации социального питания», утвержденного приказом директора.

3.5. Ассортиментный перечень «Меню свободного выбора и буфетной продукции» на платной основе формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором учреждения.

3.6. Для организации питания за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (социального питания) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разрабатывается двухнедельное цикличное сбалансированное меню, которое утверждается директором учреждения.

3.7. Горячее питание обучающимся предоставляется на переменах в учебные дни и часы работы учреждения шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно с 10.30 до 16.00 (в субботу с 10.00 до 14.00), работникам согласно перерыву на обед.

3.8. Обеспечение контроля за качеством питания в столовой учреждения осуществляет бракеражная комиссия.

3.9. Питьевой режим обучающихся и работников обеспечивается с соблюдением норм и правил, в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 путем установки на территории учреждения стационарных питьевых фонтанчиков.

3.10. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся и работников в учреждении.

3.11. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

3.12. В учреждении для осуществления питания предусмотрены:

- обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- достаточным количеством посуды;
- производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем.

4. Документация, регламентирующая организацию питания

4.1. Настоящее Положение об организации питания.

4.2. Программа производственного контроля.

4.3. Положение о бракеражной комиссии.

4.4. Положение о столовой.

4.5. План закупок.

4.6. Договоры на поставку продуктов питания.

4.7. Двухнедельное цикличное меню.

4.8. Ассортиментный перечень «Меню свободного выбора» и буфетной продукции.

- 4.9. Ежедневное меню с указанием выхода блюд.
- 4.10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья.
- 4.11. Журнал бракеража готовой продукции.
- 4.12. Журнал здоровья.
- 4.12. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, а также ОРЗ.
- 4.13. Журнал санитарного состояния пищеблока.
- 4.14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания.
- 4.15. Технологические карты.
- 4.16. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 4.17. Медицинские книжки работников пищеблока.
- 4.18. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работ.
- 4.19. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 4.20. Журнал учета микроклимата в складских помещениях.
- 4.21. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергосбережения, водоснабжения и канализации).
- 4.22. Журнал учета проведения проверок.

5. Заключительное положение.

- 5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором учреждения.
- 5.2. Изменения и дополнения принимаются в составе новой редакции Положения.


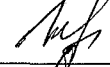
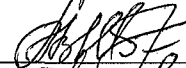

Лист согласования является неотъемлемой частью настоящего Положения.

Разработчик:
Заведующий столовой



И.Н.Пурина

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
к Положению об организации питания в СПб ГБПОУ «ПКГХ»

| Ф.И.О. | Должность | Подпись | Дата |
|----------------|-----------------------|---|-------------|
| Шириков С.Н. | Начальник АХК |  | 12.08.21 |
| Шумакевич Н.В. | Заместитель директора |  | 12.08.21 |
| Шорина А.В. | Начальник отдела ДОУ |  | 17.08.21 |
| Ганичева М.А. | Юрисконсульт |  | 17.08.21 |

