

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский базовый медицинский колледж»
(ГБПОУ «ПБМК»)**

ПРИКАЗ

г. Пермь

20.08.2021.

№ 122

**Об утверждении Положения
по организации питания
в государственном бюджетном
профессиональном
образовательном учреждении
«Пермский базовый
медицинский колледж»**

В рамках осуществления контроля за организацией питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение по организации питания в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Пермский базовый медицинский колледж» согласно приложению к настоящему приказу.

Директор



Е.А. Колесова

Приложение
к приказу ГБПОУ «ПБМК»
от 20.08.2021 № 122

Государственно бюджетное профессионально
образовательное учреждение «Пермский
базовый медицинский колледж»
(ГБПОУ «ПБМК»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ПБМК»
Е.А. Колесова
20 августа 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации питания обучающихся
Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Пермский базовый медицинский колледж»

г. Пермь

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Пермский базовый медицинский колледж» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием в соответствии с режимом работы ГБПОУ «ПБМК» по графику, утвержденному директором ГБПОУ «ПБМК» (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором ГБПОУ «ПБМК».

1.4. Обеспечение питанием осуществляется столовой ГБПОУ «ПБМК».

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся ГБПОУ "ПБМК" должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015г (ХАССП);

Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;

Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства»;

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 6 мая 2015 г. № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме:

производство и реализация кулинарной продукции;

2.5. Администрация ГБПОУ «ПБМК» совместно с кураторами групп осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ГБПОУ «ПБМК»:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 75% от контингента обучающихся до 18 лет;

2.6.2. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.3. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется на переменах продолжительностью 20 минут и более в соответствии с режимом работы столовой, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель ГБПОУ «ПБМК» приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте ГБПОУ «ПБМК» в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой

регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя ГБПОУ «ПБМК».

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник колледжа.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем ГБПОУ «ПБМК».