

**Частное профессиональное образовательное учреждение
Тюменского областного союза потребительских обществ
«Тюменский колледж экономики, управления и права»
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)**

СОГЛАСОВАНО

педагогическим советом

(протокол от 24 . 12 .20 20 № 5)

СОГЛАСОВАНО

студенческим советом

(протокол от 08 . 12 .20 20 № 4)

СОГЛАСОВАНО

советом родителей

(протокол от 07 . 12 .20 20 № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора колледжа

от 11 . 01 .20 21 № 20

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся

Тюмень 2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Правительства Тюменской области от 30.09.2013 №423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области» и определяет порядок организации питания обучающихся в ЧПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж).

1.2. Организация питания обучающихся осуществляется в колледже в соответствии с нормативными правовыми актами и правовыми актами Российской Федерации и Тюменской области, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, Уставом колледжа и настоящим Положением.

2. Порядок организации питания

2.1. Питание обучающихся в колледже обеспечивает предприятие общественного питания на договорной основе.

2.2. Питание обучающихся организуется и осуществляется в дни учебных занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа и размещается на информационном стенде колледжа.

2.3. Приказом директора колледжа из числа работников назначается ответственный за контроль по организации питания.

2.4 Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.5. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню, согласованного директором колледжа на период не менее двух недель (10-14) разработанного организацией общественного питания, согласованного директором.

2.6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в колледже, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, в том числе ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором колледжа ежедневное 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.

3. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Руководитель предприятия общественного питания несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами и настоящим Положением.

4.2. Ответственный за контроль по организации питания в колледже:

4.2.1 осуществляет контроль за предприятием, организующим питание в колледже по соблюдению требований в соответствии с правилами и нормами СанПиН:

- 1) к санитарно-техническому обеспечению;
- 2) к организации здорового питания и формированию примерного меню;
- 3) к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания, работающих в колледже.

4.2.2 Проводит мониторинг по отзывам обучающихся и их родителей за организацией и качеством предоставляемого питания.

4.2.3 Координирует деятельность классных руководителей по обеспечению питанием обучающихся.

4.2.4 Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня питания обучающихся в рамках внеучебных мероприятий.

4.3. Классные руководители учебных групп предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний обеспечения полноценным питанием обучающихся.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся вправе вносить предложения по улучшению питания обучающихся, знакомиться с ежедневным меню.

5. Порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся

5.1. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется организацией общественного питания, обеспечивающей питание в колледже.

5.2 Медицинский работник должен следить за организацией питания в колледже, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.

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

- заместитель директора по воспитательной работе;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- представитель профсоюзной организации колледжа.

5.4. Комиссия:

- проверяет качество приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- не реже одного раза в квартал осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам составляются соответствующие акты;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, в учебных группах.

5.5. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для работников колледжа обеспечивающих питание обучающихся.