

Министерство культуры Республики Татарстан
ГАПОУ «Елабужский колледж культуры и искусств»

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от «12» авг 2025г. № 46
Директор Л.Н. Рыбакова



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания студентов

Принято
на заседании
Педагогического совета колледжа
протокол № 7 от 7 авг 2025 г.
секретарь Е.А. Азовцева



Елабуга, 2025

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации, контроля питания студентов и деятельности столовой.

1.2. Организация питания обучающихся производится в столовой, которая является структурным подразделением ГАПОУ «Елабужский колледж культуры и искусств» -(далее ЕККИ).

1.3 Положение основано на следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Р.Ф. 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»;

- Устав ЕККИ;

- иные локальные нормативные акты.

1.4. Столовая обеспечивает самостоятельно питание обучающихся, педагогов и работников колледжа в течение учебного года.

1.5. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе посредством свободного выбора блюд, либо комплексного обеда.

2. Основные задачи, принципы и функции организации питания

2.1. Основными задачами организации питания в ЕККИ являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, и приготовленных блюд, высокой культуры обслуживания;
- организация контроля со стороны администрации ЕККИ качества организации питания;

2.2. Общими принципами организации питания обучающихся являются:

- принцип полноценного, сбалансированного, здорового питания на основе ежедневного меню и технологических карт приготовляемых блюд;

- принцип соответствия организации питания с установленными нормами СанПиН, приходными документами на пищевую продукцию, документами, подтверждающими качество продукции (накладные, сертификаты, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- принцип полной обеспеченности технологическим оборудованием, столовыми приборами, посудой, вытяжным оборудованием.

2.3. Основными функциями организации питания обучающихся являются:

2.3.1. Функции столовой

- столовая обеспечивает питание учащихся и сотрудников, согласно меню, утвержденному директором колледжа, применяя - самообслуживание и отпуск продукции за наличный расчёт через кассу;

- осуществляет приготовление пищи высокого качества, согласно цикличному меню, составленному в соответствии с действующим рецептурным сборником, согласованному с Елабужским территориальным отделом ТУ Роспотребнадзора по Республики Татарстан.

- ежедневно утверждает меню заведующим столовой и помещает его на доступном для обучающихся и сотрудников месте;

- по мере необходимости обеспечивает обслуживание торжественных мероприятий, праздников, комплектует наборы продуктов для питания обучающихся во время выездов, туристических походов, приобретение сладких призов для победителей смотров-конкурсов и соревнований, проводимых согласно плану воспитательной работы колледжа, на основании приказов;

- обеспечивает строгое соблюдение установленных правил приема поступающего в столовую сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации, скоропортящихся продуктов;

- обеспечивает сохранность оборудования, мебели и другого имущества, предоставленного колледжем для столовой;

- постоянно следит за правильной эксплуатацией холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, принимает меры к его техническому обслуживанию и обеспечивает своевременный ремонт, обеспечивает контроль состояния весоизмерительных приборов, а также их проверку и наладку;

- обеспечивает содержание помещений столовой, оборудования, мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарными нормами;

- работает в тесном контакте с заместителем директора по ВР и АХЧ.

2.3.2. Функции колледжа:

- обеспечивает соблюдение правил пользования столовой;

- устанавливает график питания в столовой по группам и следит за его выполнением, обеспечивает порядок;

- обеспечивает дежурство по столовой педагогов и обучающихся в целях обеспечения дисциплины и порядка в обеденном зале, соблюдения санитарных норм.

- обеспечивает влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом колледжа;

- воспитывает у обучающихся культуру поведения в столовой;

- своевременно ремонтирует оборудование столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, регулярно проводит косметический и капитальный ремонт помещения столовой;

- ведёт учет и контроль над использованием по назначению выделенных денежных средств на льготное питание учащихся, организацию торжественных мероприятий, праздников;

- организует встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.

- занимается эстетическим оформлением обеденного зала столовой.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Организация питания предполагает обязательное использование горячих блюд и напитков.

3.2. ежедневное меню утверждается директором ЕККИ и вывешивается в обеденном зале.

3.3. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств, денежных средств обучающихся, родителей обучающихся.

3.4. Бесплатным питанием (за счет регионального бюджета) обеспечиваются обучающиеся, относящиеся к льготным категориям граждан).

3.4.1. Обеспечение бесплатным питанием льготных категорий, обучающихся производится на основе заявления и документов, подтверждающих льготы.

3.4.2. Обучающиеся, относящиеся к категориям детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа указанных категорий, обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с действующим законодательством.

3.4.3. Предоставление бесплатного питания прекращается в следующих случаях:

- отчисление обучающихся из ЕККИ;
- предоставление обучающемуся академического отпуска;
- утрата обучающимся права на получение бесплатного питания;
- отказ обучающегося от бесплатного питания (письменное заявление).

3.5. Горячее питание обучающихся и сотрудников осуществляется исходя из режима образовательного процесса методом самообслуживания, в соответствии с меню и его стоимости.

4. Контроль организации питания

4.1. Контроль над организацией питания обучающихся, за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, осуществляет заместитель директора колледжа воспитательной работе и (или) АХЧ.

4.2. Контроль над посещением столовой обучающимися с учетом количества фактически опущенных обедов возлагается на бухгалтера.

4.3. Контроль над соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется комиссией из представителей профсоюзной организации сотрудников и студентов колледжа, утверждённой приказом директора.

4.4. Контроль над рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы санэпиднадзора.

4.5. Контроль над обеспечением дежурства по столовой несёт заместитель директора колледжа по воспитательной работе.

4.6. Контроль над санитарным состоянием столовой, соблюдением санитарно-гигиенического, питьевого и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку, осуществляет медицинский работник колледжа.

4.7. Контроль над ценообразованием осуществляет главный бухгалтер и директор ЕККИ. Формирование цены на производимую в столовой колледжа продукцию, в соответствии с действующими нормативными документами, определяется исходя из стоимости продуктов питания, сырья, полуфабрикатов, приобретаемых по свободным отпускным ценам (цена закупки) и наценки общественного питания, определяемой с учетом возмещения фактических затрат на приобретение, доставку, производство и реализацию продукции.

5. Ответственность за организацию питания

5.1. Руководство организацией питания и деятельностью столовой осуществляет заведующий производством, который подчиняется заместителю директора колледжа по АХЧ.

5.2. Заведующий производством столовой несёт ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организаций) централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами штата столовой.

5.3. Заведующий производством несет ответственность за результаты работы столовой, дает распоряжения и указания, обязательные для всех сотрудников, следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников на пищевых предприятиях.

5.3. Штат и структура столовой утверждается директором колледжа.

5.4. Расходы за потребляемую электроэнергию, отопление, водоснабжение столовой, прочие коммунальные услуги, ремонтные работы, медицинское обследование работников, оплату услуг пищевых лабораторий, транспортные услуги предусматриваются в общей смете расходов учебного заведения.

5.5. Администрация колледжа обеспечивает столовую необходимыми благоустроенными служебными и производственными помещениями в соответствии с действующими нормами, оборудованием, инвентарем.

5.6. Работники столовой несут ответственность за сохранность имущества столовой в соответствии с действующим законодательством.

5.7. Учет хозяйственной деятельности столовой колледжа ведется бухгалтерией ЕККИ.

5.8. Стоимость рациона питания и цена на продукцию формируется из дохода, образующегося за счет наценок на продукцию.

5.9 Расходы по содержанию штата работников столовой, приобретению спецодежды, посуды, моющих средств формируются осуществляются из прибыли от хозяйственной деятельности столовой.

5.10. Столовая ведет документацию о своей работе в установленном порядке.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем ЕККИ.

5.2. Настоящее Положение может быть изменено в порядке, предусмотренном Уставом образовательной организации.