

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Петербургский государственный университет путей сообщения  
Императора Александра I»**  
(ФГБОУ ВО ПГУПС)

Калужский филиал ПГУПС

21.08.2017

№ 14

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Калужского  
филиала ПГУПС  
  
С.В. Котенкова  
2017г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

---

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КФ ПГУПС**

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНО социальным педагогом

2 РАССМОТРЕНО на заседании Совета филиала 03 июля 2017

3 УТВЕРЖДЕНО И ВВЕДЕНО приказом директора Калужского филиала

ПГУПС от 21.08.2017 №30-О

4 Периодичность проверки 5 лет

## Содержание

1. Область применения.....	4
2. Нормативные ссылки.....	4
3. Термины и определения.....	4
4. Обозначения и сокращения.....	5
5. Ответственность и полномочия.....	5
6. Общие положения.....	5
7. Основные цели изадачи.....	5
8. Общие принципы организации питания.....	6
9. Порядок организации питания .....	8
10.Контроль организации питания.....	8
Лист согласования.....	10
Лист ознакомления.....	11
Лист регистрации изменений.....	12
Лист учета периодических проверок.....	13

## 1. Область применения

Положение о порядке организации питания обучающихся устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в филиале, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) в филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Петербургский государственный университет путей сообщения Императора Александра I» в г. Калуге (далее – филиал) на обучение по программам среднего профессионального образования.

## 2. Нормативные ссылки

В настоящем Положении использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993г.)

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

Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Документы Федерального агентства железнодорожного транспорта.

Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Петербургский государственный университет путей сообщения Императора Александра I».

Документы, утверждённые ректором Университета, Учёным Советом Университета.

## 3. Термины и определения

В настоящем Положении применяются нижеприведенные термины и определения:

**Санитарные нормы** –это право граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду реализуется, в том числе, путем обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия. В соответствии со статьей 2 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается в том числе посредством государственного санитарно-эпидемиологического нормирования. Основной задачей санитарно-эпидемиологического нормирования является установление санитарно-эпидемиологических требований, удовлетворяющих условиям безопасности для здоровья человека среды его обитания.

#### **4. Обозначения и сокращения**

В настоящем Положении применяются следующие сокращения:

Университет – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Петербургский государственный университет путей сообщения Императора Александра I»;

УК – Управление по качеству;

СМК – система менеджмента качества.

#### **5. Ответственность и полномочия**

5.1. Настоящее Положение утверждается директором филиала.

5.2. Ответственность за реализацию данного Положения, несет заместитель директор по учебной работе, Ответственный секретарь приёмной комиссии.

5.3. Ответственность за соответствие положений настоящего Положения требованиям ISO 9001 несёт Начальник УК.

#### **6. Общие положения**

6.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

6.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в филиале.

6.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность филиала по вопросам питания, принимается на Совете филиала, согласовывается с Советом обучающихся филиала и утверждается приказом директора филиала.

6.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном данным Положением.

6.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

#### **7. Основные цели и задачи**

7.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в КФПУПС :

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

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

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

-пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

-социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;  
Модернизация пищеблоков филиала в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

## **8. Общие принципы организации питания**

8.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности КФ ПГУПС.

8.2. Для организации питания обучающихся 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

заявки на питание;

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

ведомость контроля рациона питания

(формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;

ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.

8.4 Администрация филиала совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

8.5. Администрация филиала обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.6. Режим питания в филиале определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

8.7. Питание в филиале организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

8.8. Примерное меню утверждается директором филиала

8.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

8.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в филиале осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

8.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно филиалом, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

8.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

8.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой филиала, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовым рационам питания (примерные меню), санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности подростков в пищевых веществах и энергии, плановым контролем организации питания, контролем качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в филиале, осуществляется органами Роспотребнадзора.

8.14. Директор филиала является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

8.15. Приказом директора филиала из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

## **9. Порядок организации питания**

9.1. Питание обучающихся организуется на платной основе

9.2. Ежедневное меню рациона питания согласовывается директором филиала, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

9.3. Столовая филиала осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы филиала и шестидневной учебной недели.

9.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью не менее 30 минут и не более 40 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В филиале режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора филиала ежегодно

9.5. Дежурный педагог обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

9.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе работника ФАП, ответственного за организацию горячего питания, повара, фельдшера, социального педагога, заместителя директора по хозяйственной работе в филиале. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора филиала. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

9.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в филиале : проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, совместно с фельдшером осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

## **10. Контроль организации питания**

10.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в филиале, осуществляется органами Роспотребнадзора.

10.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ УО.

10.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совет филиала и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации филиала, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

10.4. Состав комиссии по контролю организации питания в филиале утверждается директором филиала в начале каждого учебного года.







