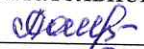


Департамент образования Вологодской области
автономное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области
«Вологодский колледж связи и информационных технологий»
(АПОУ ВО «ВКСиИТ»)

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по
воспитательной работе

 С.В. Потерюхина
«17» декабря 2017 год

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
от 28 декабря 2017 г. № 200


ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов

РАССМОТРЕНО

на Совете учреждения
Протокол № 2
27 декабря 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

начальник отдела правовой,
кадровой и организационной работы
АПОУ ВО «ВКСиИТ»

 Т.В. Киселева
«18» 12 2017 год

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в автономном профессиональном образовательном учреждении Вологодской области «Вологодский колледж связи и информационных технологий» (далее - колледж), эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, социальной защиты отдельных категорий обучающихся, охраны их здоровья.

1.2. Организация питания для обучающихся колледжа осуществляется в столовых расположенных в зданиях учебных корпусов образовательного учреждения, находящихся по адресам: улица Первомайская, дом 42, г. Вологда, ул. Советский проспект, дом 137, г. Вологда.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Законом Вологодской области от 17.07.2013 N 3141-ОЗ "О среднем профессиональном образовании в Вологодской области" (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Правительства Вологодской области от 21.04.2014 г. № 320 «Об утверждении порядков обеспечения питанием, специальной одеждой и специальной обувью студентов профессиональных образовательных организаций области» с изменениями и дополнениями (далее – Постановление области № 320 от 21.04.2014г);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы").

1.4. В настоящем Положении используются следующие понятия:

- студенты за счет бюджетных ассигнований бюджета Вологодской области (далее – бюджет области) - студент очной формы, обучающийся по программам подготовки квалифицированных рабочих (далее – студент бюджетной группы);
- бюджетные группы – скомплектованные на 01 сентября группы студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по очной форме получения образования за счет бюджета Вологодской области в соответствии с государственным заданием;
- студенты с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий;
- талон на питание (далее талон) - документ строгой отчетности, подтверждающий право студента бюджетной группы питаться бесплатно в столовой колледжа. Имеет строго установленную форму. Дежурный преподаватель получает талоны в столовую у заместителя директора по воспитательной работе под роспись, с указанием даты получения талонов в столовую и даты возвращения корешков талонов;
- питание - представляет собой завтрак, обед и ужин (для студентов, проживающих в общежитии колледжа) с обязательным включением горячего блюда;
- централизованная система скомплектованного рациона питания - комплексный обед, ужин;
- бракеражная комиссия - комиссия, осуществляющая контроль за качеством готовой пищи;

- учебные дни - дни, в которые проводятся учебные занятия по утвержденным учебным планам.

1.5. В соответствии с настоящим Положением в образовательном учреждении бесплатным питанием обеспечиваются студенты, обучающиеся за счет средств областного бюджета по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также студенты с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся за счет средств областного бюджета по программам подготовки специалистов среднего звена.

2. Порядок предоставления питания

2.1. Обеспечение обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, студентов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена (далее также - студенты), бесплатным питанием осуществляется в соответствии с нормами, установленными в Постановлении области № 320 от 21.04.2014г.

2.2. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, на основании заявления, поданного в колледж, обеспечиваются бесплатным питанием со дня, следующего за днем подачи заявления, в течение всего периода обучения в образовательной организации.

2.3. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена, для предоставления бесплатного питания подают в образовательную организацию заявление о предоставлении бесплатного питания.

Студент одновременно с заявлением представляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии (далее также - заключение) либо его копию.

Копия заключения представляется с предъявлением подлинника либо заверенной в нотариальном порядке. При представлении копии заключения с подлинником специалист образовательной организации, осуществляющий прием документов, делает на копии отметку о ее соответствии подлиннику и возвращает подлинник студенту.

2.3.1. Колледж в течение 2 рабочих дней со дня регистрации документов, указанных в пункте 2.3. настоящего Положения, направляет данные документы в орган исполнительной государственной власти области, установивший контрольные цифры приема граждан для обучения по соответствующей программе подготовки специалистов среднего звена (далее - орган исполнительной государственной власти области).

2.3.2. Орган исполнительной государственной власти области в срок не позднее 2 рабочих дней со дня поступления от образовательной организации документов, указанных в пункте 2.3. настоящего Положения, принимает решение о предоставлении (отказе в предоставлении) бесплатного питания студенту с ограниченными возможностями здоровья, обучающемуся по программам подготовки специалистов среднего звена, в текущем учебном году.

Основанием для принятия решения об отказе в предоставлении бесплатного питания является отсутствие у студента права на бесплатное питание.

2.3.3. Орган исполнительной государственной власти области о принятом решении уведомляет колледж в день его принятия любым доступным способом, а также в течение 2 рабочих дней со дня принятия указанного решения уведомляет образовательную организацию и студента письменно.

2.3.4. Колледж уведомляет студента с ограниченными возможностями здоровья, обучающегося по программам подготовки специалистов среднего звена, о принятом решении в день его принятия.

2.3.5. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена, на основании решения о предоставлении бесплатного питания, принятого в соответствии с пунктом 2.3.2. настоящего Положения, обеспечиваются бесплатным питанием в период обучения со дня, следующего за днем принятия решения, и до окончания текущего учебного года.

2.4. Бесплатное питание студентам, обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, студентам с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена, проживающим в общежитии, предоставляется ежедневно, за исключением дней каникул, дней нахождения на лечении в стационарных условиях в медицинской организации, студентам, не проживающим в общежитии, - ежедневно, за исключением выходных и нерабочих праздничных дней, дней каникул и дней временной нетрудоспособности.

2.5. Предоставление бесплатного питания прекращается в следующих случаях:

- отчисление студента из образовательной организации;
- предоставление студенту академического отпуска;
- утрата студентом с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по программе подготовки специалистов среднего звена, права на получение бесплатного питания;
- отказ студента, обучающегося по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, студента с ограниченными возможностями здоровья, обучающегося по программе подготовки специалистов среднего звена, от бесплатного питания (письменное заявление).

2.6. Студент с ограниченными возможностями здоровья, обучающийся по программе подготовки специалистов среднего звена, обязан в течение 2 рабочих дней со дня наступления случая, предусмотренного абзацем 3 пункта 2.5 настоящего Положения, сообщить о его наступлении в письменном виде в образовательную организацию.

Образовательная организация обязана сообщить в письменном виде в орган исполнительной государственной власти области о наступлении случая в течение 1 рабочего дня со дня получения от студента информации.

Образовательная организация обязана сообщить в письменном виде в орган исполнительной государственной власти области о наступлении случая в течение 1 рабочего дня со дня получения от студента информации, предусмотренной абзацами 1, 2 и 4 пункта 2.5 настоящего Положения.

2.7. В случае отказа от бесплатного питания студенты подают письменное заявление в колледж заместителю директора по воспитательной работе.

2.8. Предоставление бесплатного питания студентам прекращается со дня, следующего за днем наступления случаев, предусмотренных абзацами 1, 2. и 4. пункта 2.5 настоящего Положения, либо за днем уведомления студентом с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена, профессиональной образовательной организации о наступлении случая, предусмотренного абзацем 3. пункта 2.5 настоящего Положения.

2.9. Решение о прекращении предоставления бесплатного питания студенту с ограниченными возможностями здоровья, обучающемуся по программам подготовки

специалистов среднего звена, принимается органом исполнительной государственной власти области не позднее 2 рабочих дней со дня получения от образовательной

организации информации о наступлении случаев, предусмотренных пунктом 2.5. настоящего Положения.

2.10. Орган исполнительной государственной власти области о решении о прекращении предоставления бесплатного питания студенту, принятом в соответствии с пунктом 2.9. настоящего Положения, уведомляет образовательную организацию в день его принятия любым доступным способом, а также в течение 2 рабочих дней со дня принятия указанного решения письменно уведомляет образовательную организацию и студента.

2.11. В случае необоснованного получения студентом с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по программе подготовки специалистов среднего звена, бесплатного питания вследствие злоупотребления (представление заведомо ложного заключения психолого-медико-педагогической комиссии, неуведомление образовательной организации о наступлении случая, предусмотренного подпунктом 2.5.3. пункта 2.5 настоящего Положения) денежные средства, израсходованные на бесплатное питание студента, подлежат добровольному возврату либо взыскиваются в судебном порядке.

2.12. В случае отсутствия у студентов возможности получить питание в колледже во время прохождения учебной или производственной практики по причине удаленности места прохождения практики от места нахождения образовательной организации и на основании письменных заявлений студентов образовательная организация перед началом практики выдает им денежную компенсацию на период прохождения практики исходя из средней стоимости одного дня питания студента в образовательной организации, сложившейся за последние три месяца, предшествующие месяцу прохождения практики

2.13. Финансовое обеспечение расходов на предоставление студентам питания осуществляется за счет субсидии из областного бюджета на выполнение государственного задания соответствующей государственной профессиональной образовательной организации или субсидии частной образовательной организации, которой установлены контрольные цифры приема граждан для обучения по образовательным программам среднего профессионального образования за счет средств областного бюджета, или грантов в форме субсидий некоммерческим образовательным организациям, не являющимся казенными учреждениями, которым установлены контрольные цифры приема граждан для обучения по образовательным программам среднего профессионального образования за счет средств областного бюджета.

3. Организация питания

3.1. Студенты обеспечиваются питанием за счет средств областного бюджета по талонам.

На талон проставляются реквизиты:

- дата предоставления питания;
- «Завтрак», «Обед», «Ужин»;
- № группы;
- количество порций;
- подпись ответственного лица.

Талоны используются только в день, дата которого указана на талоне. Не использованные во время талоны считаются недействительными для получения питания на бесплатной основе в другой день.

Перечень документов, необходимых для получения талонов:

- список студентов бюджетной группы;
- рапорт явки студентов;
- журнал присутствия студентов на занятиях;
- заявка на предоставление бесплатного питания на обед, ужин.

3.2. Порядок составления заявки на бесплатное питание и выдачи талонов.

1. Куратор группы за день до предоставления горячего питания заполняет заявку на питание на следующий день до 16.00 текущего дня.

2. Дежурный преподаватель до 16.30 обязан отдать заявку на питание в столовую.

3. В день предоставления питания куратор группы после первой пары обходит бюджетные группы, проверяет явку студентов, данные отмечает в журнале.

4. Куратор группы и староста группы отмечают явку студентов в рапорте.

5. Дежурный преподаватель подтверждает заявку на получение питания до 10 часов 30 минут.

6. Перед началом предоставления питания дежурный преподаватель в соответствии с заявкой на питание и явкой студентов по рапорту выписывает талоны на каждую группу в отдельности и отдает дежурным студентам для накрытия столов.

3.3 Для обслуживания питанием студентов, поставки продовольственных товаров для организации питания образовательным учреждением заключается договор на оказание услуг по организации питания с юридическим лицом, в соответствии с порядком и на условиях, установленных в законодательстве Российской Федерации и Вологодской области, с которым заключаются также: договор аренды нежилого помещения, договор аренды особо ценного движимого имущества, договор по возмещению коммунальных услуг.

3.4 Юридическое лицо, осуществляющее обязанности по организации питания (далее – организация общественного питания) функционирует за счет средств областного бюджета и собственных средств.

3.5 Организация общественного питания осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации, Вологодской области, регламентирующими порядок организации общественного питания для студентов среднего профессионального образования.

3.6 Меню составляется, согласовывается и утверждается директором колледжа на двухнедельный период с учетом осенне-зимнего сезона и весенне-летнего сезона.

Рацион меню составляется по «Сборнику рецептур студенческого меню».

3.7 Питание организуется в учебные дни два раза в день и составляет завтрак и обед. Для студентов, проживающих в общежитии, питание организуется три раза в день и составляет завтрак, обед и ужин.

Организация питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

Завтрак является дополнением обеда в виде и (или): фруктов, йогуртов, выпечки, кондитерских изделий, каш.

Обед состоит из первого, второго и третьего (напиток) блюда, хлеб.

Ужин состоит из второго блюда, напитков и хлеб.

Организация питания студентов с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях и в воскресенье, для проживающих в общежитии студентов, согласно взаимозаменяемых продуктов обеда и ужина тарифицированной сетки, утвержденной директором.

Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

3.8 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы студентов колледжа.

В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены продолжительностью 45 минут.

3.9. Отпуск студентам питания в столовых учебного заведения осуществляется по группам в соответствии с графиком приема пищи по согласованию с заведующей столовой.

3.10. Схема обслуживания групп во время обеда.

Дежурные от группы во время, установленное в расписании для обеда, в количестве 4 человек приходят в столовую, получают от дежурного преподавателя талон на выдачу питания группе, предъявляют талоны на раздачу и накрывают столы на группу, согласно графику приема пищи, контролируют поведение студентов группы во время обеда.

Дежурный преподаватель следит за порядком обслуживания студентов, помогает дежурным разрешить возникшие проблемы.

После завершения обеда дежурные студенты вытирают столы и сдают дежурство.

Дежурный преподаватель контролирует весь процесс обеда.

По окончании дежурства ставит отметку в рапорте группы о качестве выполнения дежурства.

4. Контроль за организацией питания

4.1 Контроль за организацией питания студентов, работой столовых учебного заведения и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, органами Департамента образования Вологодской области и иными государственными, областными и местными органами власти в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством, директором колледжа.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора колледжа. В состав комиссии входят: медицинский работник (медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленный за учебным заведением), дежурный по столовой преподаватель, дежурный администратор. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Ответственность за организацию питания студентов, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-закупочной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора АПОУ ВО «ВКСиИТ», заведующую столовой.

Образец формы талона

ТАЛОН в столовую № 003701		ТАЛОН в столовую № 003701	
АПОУ ВО «ВКСиИТ»		АПОУ ВО «ВКСиИТ»	
« » 20 г.		« » 20 г.	
Завтрак	Группа	Завтрак	Группа
Обед		Обед	
Ужин	Кол-во	Ужин	Кол-во
Дежурный		Дежурный	
		ООО «Фирма «Лед»	

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2 Бракеражная комиссия (далее – комиссия) в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Вологодской области, Уставом и локальными актами колледжа.

2. Основные задачи и направления деятельности комиссии

2.1. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке колледжа;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока колледжа качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

2.2 Основные направления деятельности комиссии:

- оказание содействия образовательному учреждению в организации питания студентов;
- осуществление контроля:
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 - за соответствием рационов питания утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи студентами;
 - за соблюдением графика работы столовой;
 - проведение проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
 - внесение директору колледжа предложений по улучшению обслуживания студентов.

3. Состав комиссии

3.1. Поименный состав комиссии утверждается приказом директора колледжа на каждый учебный год.

3.2. В состав комиссии входят:

- заместитель директора по воспитательной работе;
- медицинский работник;

- заведующий производством столовой;
- воспитатель;
- социальный педагог.

3.3. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по воспитательной работе колледжа.

4. Организация деятельности и порядок работы комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, который хранится у заведующей столовой.

При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.4. Оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

Для исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов). При оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4.5. В случае выявления нарушений результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.