

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Техникум «Приморский»

СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»

ПРИНЯТО

Общим собранием
СПб ГБ ПОУ
«Техникум «Приморский»
Протокол от «30» 08 2023 года № 3

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных представителей)
СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»
30.08.2023 Протокол № 1
Совета обучающихся
СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»
01.09.2023 Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора СПб ГБ ПОУ
«Техникум «Приморский»
от «31» 08 2023 года № 183-09

Директор СПб ГБ ПОУ
«Техникум «Приморский»



А.В. Горохов

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 74

Положение
о комиссии по контролю за организацией питания
в Санкт-Петербургском государственном профессиональном
образовательном учреждении «Техникум «Приморский»

Санкт-Петербург
2023

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение О Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Техникум «Приморский» (далее – Техникум) разработано для решения вопросов своевременного и качественного предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питания обучающимся.

1.1.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Санкт-Петербурга, приказами и распоряжениями Комитета по образованию, Уставом и локальными актами Техникума, в части, регулирующей вопросы предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся.

1.2. Положение о Комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

-Федеральным законом от 29.12.2012. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

-Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

-СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44 (с изменениями и дополнениями);

-СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);

-приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями).

2. Организационные принципы работы Комиссии

2.1. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Техникума.

2.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора Техникума на каждый учебный год.

2.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации Техникум, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов, а также заведующий производством столовой, медицинский работник, ответственный за питание.

2.4. Для внесения в состав Комиссии заведующего производством столовой и медицинского работника, директор Техникума направляет письмо организациям, в которых работают данные работники, с просьбой о включении их в состав Комиссии Техникума.

3. Задачи Комиссии

3.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

3.2. Организация общественного контроля питания обучающихся, работой столовой, соблюдения работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведения необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности столовой Колледжа.

3.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность Колледжа в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

3.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся - граждан Российской Федерации.

4. Основные направления деятельности Комиссии

4.1. Комиссия:

4.1.1. Оказывает содействие администрации Техникума в организации питания обучающихся.

4.1.2. Осуществляет контроль:

- организации предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся;
- организации приема пищи обучающимися, соблюдения порядка в столовой;
- соблюдения графика работы столовой, буфета;
- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, соблюдения санитарных норм и правил работниками пищеблока;
- соответствия рационов питания, согласно утвержденного меню;
- качества готовой продукции.

4.1.3. Вносит предложения администрации Техникума по улучшению обслуживания обучающихся в столовых Техникума

4.1.4. Оказывает содействие администрации Техникума в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.1.5. Проводит проверки качества приготовления пищи для обучающихся, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4.1.6. Может организовывать проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции с дальнейшим представлением полученной информации ответственному по организации питания в Техникуме.

4.1.7. Может привлекать родительскую общественность и различные формы самоуправления Техникума к организации и контролю социального питания обучающихся.

5. Организация деятельности Комиссии

5.1. Деятельность Комиссии регламентируется Планом работы Комиссии, согласно приложению № 1 к настоящему Положению, утвержденным директором Техникума.

5.2. По результатам проверки в соответствии с Планом работы Комиссии составляются акты проверки работы столовой Техникума.

5.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от директора Техникума принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5.4. Контроль устранения нарушений, выявленных в ходе проверок, осуществляется в ходе повторных проверок Комиссией по тем же основаниям.

5.5. Результаты работы Комиссии заносятся в акт проверки, согласно приложению № 2 к настоящему Положению, который оформляется в двух экземплярах и подписывается всеми ее членами, регистрируется в журнале регистрации актов проверок Комиссии.

После регистрации акта проверки и подписания его всеми членами Комиссии один из экземпляров хранится у организатора питания в Техникуме, другой экземпляр хранится у заведующего производством столовой.

5.6. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав обучающегося, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации Техникума.

5.7. С целью контроля принятых мер по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

6. Функциональные обязанности Комиссии

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися с учетом качества фактически отпущенных бесплатных комплексных обедов.

6.2. Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, внешнего вида и опрятности обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль состояния мебели в обеденном зале, наличия в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль дежурства групп и дежурных мастеров производственного обучения в столовой.

6.5. Контроль своевременного и качественного ремонта технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль графика приема пищи обучающихся во время перемен, режима работы столовой и буфета.

6.7. Контроль списка обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками столовой, организацией, организующей питание, администрацией Техникума.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение действует в соответствии с законодательными и нормативными актами РФ и Санкт-Петербурга и вступает в силу с момента утверждения директором Колледжа.

*Приложение № 1 к Положению о
Комиссии по контролю за организацией и
качеством питания обучающихся Санкт-
Петербургского государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Техникум
«Приморский»*

ПЛАН РАБОТЫ

Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»»

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения
1.	Проверка соответствия графика работы столовой и буфета с распорядком дня во время проведения теоретических и практических занятий.	1 раз в три месяца
2.	Проверка санитарного состояния пищеблока столовой Техникума; периодичность уборки; соблюдения санитарных норм и правил работниками пищеблока.	1 раз в месяц
3.	Проверка соответствия предоставления льготного питания обучающимся в СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»: - спискам обучающихся (копии приложений к Распоряжениям КО СПб);	1 раз в месяц
4.	Проверка соответствия рациона питания обучающихся: - двухнедельному цикличному меню; - ежедневному меню.	Ежедневно
5.	Проверка предоставления горячего питания обучающимся: - нормы вложения; - технологией приготовления пищи; - нормы раздачи готовой продукции.	Ежедневно
6.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в три месяца
7.	Проверка поставок продуктов и готовой продукции, по срокам их хранения и реализации.	1 раз в месяц
8.	Проверка столовой посуды, используемой для питания обучающихся.	1 раз в три месяца
9.	Проверка наличия и своевременного заполнения документации в столовой.	1 раз в месяц

Приложение № 2 к Положению о
Комиссии по контролю за организацией и
качеством питания обучающихся Санкт-
Петербургского государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Техникум
«Приморский»»

АКТ

о проверке работы столовой комиссией по контролю за организацией
и качеством питания (далее - Комиссия) обучающихся
в СПб ГБ ПОУ «Техникум «Приморский»

_____ 20 __ г.
Основание: приказ СПб ГБ ПОУ «Техникум
«Приморский» от « _____ » _____ 20 ____ .№ _____

Председатель:	_____	должность	_____	ФИО	_____
Члены Комиссии:	_____	должность	_____	ФИО	_____
	_____	должность	_____	ФИО	_____
	_____	_____	_____	ФИО	_____
	_____	должность	_____	ФИО	_____
	_____	должность	_____	ФИО	_____

Настоящий Акт составлен Комиссией _____ 20 __ г. В ходе проверки была
проведена проверка работы столовой предоставляющей услуги по питанию в СПб ГБ ПОУ
«Техникум «Приморский», ООО «ВКУС», на предмет организации и качества питания
обучающихся и педагогов Техникума.

В ходе проверки установлено:

Заключение:

Составлен в 2-х экземплярах:

Председатель: _____ //

_____ подпись _____ ФИО

Члены Комиссии: _____ //

_____ подпись _____

ФИО