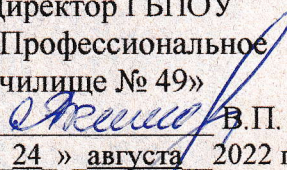
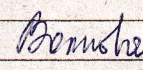
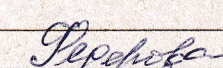



**Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Профессиональное училище № 49»**

Утверждаю:
Директор ГБПОУ
«Профессиональное
училище № 49»

В.П. АКИМОВ
« 24 » августа 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ГБПОУ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 49»**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
<i>Разработал:</i>			
Специалист по закупкам	Волкова О.П.		24.08.22
<i>Согласовано:</i>			
Шеф-повар	Федорова Т.В.		24.08.22
Педагог-организатор	Толубаева Е.Т.		24.08.22
Введено в действие приказом директора № 90 от « 24 » августа 2022 г.			

п. Серп и Молот, 2022

1. Общее положение

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «Профессиональное училище № 49» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным Законом Российской Федерации от 04.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Законом Волгоградской области от 15.12.2005 г. № 1147-ОД «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Волгоградской области» и в целях социальной поддержки обучающихся, Приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 01.02.2016 г. № 8 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся профессиональных образовательных организаций Волгоградской области»; Закон Волгоградской области от 19 декабря 2013 года № 172-ОД "О стипендиях и мерах социальной поддержки обучающихся в Волгоградской области".

- 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.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- журнал здоровья;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты, технико – технологические карты;
- журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания – санитарный.

3.5. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6. Для обеспечения здорового питания обучающихся, составлено примерное двухнедельное меню. Меню согласовано директором образовательного учреждения и утверждено Роспотребнадзором.

3.7. Обучающийся образовательного учреждения имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения. Питанием обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))) в дни теоретических и практических занятий.

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

3.9. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно - производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

3.10. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей производится в соответствии с ФЗ РФ от 04.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и с Законом Волгоградской области от 15.12.2005 г. № 1147 – ОД «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

3.11. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором образовательного учреждения. Заявка на количество питающихся уточняется в день питания не позднее первого урока.

3.12. Приказом директора образовательного учреждения назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Ответственные за организацию питания являются заведующий производства шеф-повар и повар. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов под руководством дежурного мастера производственного обучения и

дежурных детей старше 14 лет (гр. «ТР-11»; «СВ-11»; «ТР-21»; «СВ-21»; «ТР-31»; «СВ-31»; «СЛ-11»; «СЛ-12»).

3.14. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по образовательному учреждению. В ее состав входят медицинский работник, заведующий производством шеф-повар, воспитатель, мастер производственного обучения, педагог организатор и повара. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательное учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.16. На поставку питания заключаются контракты (договора). 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.

4. Контроль и обязанности за питание в столовой образовательного учреждения

4.1. Директор образовательного учреждения несет ответственность за питание обучающихся, за порядок ведения учета и контроля поступивших бюджетных средств.

4.2. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- работать в специальных перчатках всякий раз, когда начинают работу с едой;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

4.3. Заведующий производством шеф-повар руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

4.4. Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой.

4.5. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

4.6. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно – хозяйственной деятельности столовой, возложено на заведующего производством шеф - повара.

4.7. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса, заключение договоров на продукты питания, схему поставок на завозимые продукты по договорам – возложено на специалиста в сфере закупок.

4.8. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание обучающихся) возложена на мастеров производственного обучения.

4.9. Ответственность о подаче справки о наличии обучающихся и подлежащих включению на питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, возложена на заместителя директора по АХЧ.

5. Правила поведения в столовой образовательного учреждения

5.1. Вести себя культурно, спокойно, не шуметь, не кричать, не бегать, не устраивать игр, не мусорить; беречь стены, оформление, мебель, оборудование.

5.2. Запрещается посещение столовой в верхней одежде и головных уборах, а также приносить с собой жевательную резинку. Без разрешения администрации образовательного учреждения запрещается обслуживание посторонних лиц.

5.3. Запрещается выходить из столовой с едой. Прием пищи должен осуществляться только в столовой.

5.4. При посадке за стол следует снять с себя портфель, сумку, ранец и поставить на свободный табурет. В случае, если завтраки и обеды накрыты заранее, необходимо сесть на свое место и брать только то, что предназначено питающемуся. Запрещается использовать что-либо принадлежащее другим учащимся.

5.5. Перед приемом пищи рекомендуется вымыть руки, при этом надо пользоваться водой правильно.

Во время приема пищи не следует спешить, разговаривать, отвлекаться. Рекомендуется сидеть прямо, тщательно пережевывать пищу, столовыми приборами пользоваться правильно. Бережно относиться к мебели, посуде и приборам. В случае порчи сообщить об этом мастеру производственного обучения или работнику столовой.

5.6. По завершении приема пищи следует унести посуду, табуреты поставить на установленное место, убрать за собой мусор и спокойно покинуть обеденный зал.

5.7. Запрещается выполнение за обеденными столами письменных и иных домашних заданий, использование столовой в качестве читального зала или учебного кабинета.

5.8. Всем посещающим столовую надлежит неукоснительно выполнять требования сотрудников столовой и дежурного мастера производственного обучения.

5.9. Экономить воду – своевременно закрывать краны с водой. В случае обнаружения недостатков водопроводом немедленно сообщить об этом сотрудникам столовой или мастеру производственного обучения.

5.10. Дежурные обучающиеся следят за порядком в столовой, контролируют культуру поведения питающихся, в конце перемены убирают со столов, и приводят в надлежащий порядок столы, табуреты. По окончании уборки незамедлительно возвращаются на уроки.

5.11. Посещение столовой разрешается лишь во время, определенное графиком её работы, вывешенном на видном месте. С первым звонком на урок обслуживание заканчивается, учащимся следует покинуть обеденный зал.

6. Режим питания обучающихся

6.1. Организация питания осуществляется через столовую.

Режим работы столовой соответствует режиму работы образовательного учреждения – согласно Устава образовательного учреждения.

6.2. Для обучающихся: (дети – сироты, проживающие в общежитии) в образовательном учреждении организовано пяти и трех разовое горячее питание.

Компенсация питания в день – 209 рублей.

В выходные, праздничные и каникулярные дни норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

6.3. Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (тракторист-машинист сельскохозяйственного производства, (сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки))) обеспечиваются питанием в дни теоретических и практических занятий:

- проживающие в семьях – одно разовым питанием по стоимости 67 рублей в день;
- проживающие в общежитии образовательного учреждения – трехразовым питанием по стоимости 119 рублей в день;

6.4. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении.

6.5. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».

6.6. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

- пирожные и торты кремовые;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

7. Права

7.1. Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора образовательного учреждения и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству образовательного учреждения по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

8. Санитарные требования к столовой

8.1. Столовая образовательного учреждения обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

8.2. Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить документы в соответствии с Уставом образовательного учреждения (обязательна медицинская книжка о допуске к работе в столовой).

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ПУ № 49
В.П. Акимов
« 24 » августа 2022 г.

**ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ СТУДЕНТАМИ (ОБУЧАЮЩИМИСЯ) В
ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ СТОЛОВОЙ
ГБПОУ «Профессиональное училище № 49»**

Для детей сирот

Наименование	Время
ЗАВТРАК	7:30-8:00
ОБЕД	12:30-13:00
ПОЛДНИК	17:00-17:30
УЖИН	19:00-19:30
УЖИН № 2	21:00-21:30

**Для обучающихся в ГБПОУ ПУ № 49
(в том числе проживающих в общежитии)**

Наименование	Время
ЗАВТРАК	8:00-8:30
ОБЕД	13:00-13:30
УЖИН	19:30-20:00

Во время приема пищи студентами (обучающимися), в столовой дежурит дежурный мастер производственного обучения, согласно утвержденного графика дежурства (график дежурства мастеров производственного обучения, составляет заместитель директора по АХЧ, согласовывая с заместителем директора по УПР).

Работники столовой обслуживают студентов в присутствии дежурного мастера.

Мастерами производственного обучения назначаются двое дежурных по столовой из числа студентов (обучающихся), которые помогают дежурному мастеру следить за порядком в столовой и выполнением самообслуживания.

Для лучшей организации приема пищи студентами, (на усмотрение преподавателя) разрешается отправлять двоих студентов с группы за 5 минут до окончания урока, чтобы они накрыли на столы блюда для обеда всей группы студентов.

Пронумеровано,
прошнуровано,
скреплено печатью
на 11 (одинадцати)
листах

ГОС СЕКРЕТ
секретарь
Тетюхин В.С.