

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Калининский техникум агробизнеса»

Принято  
Общим собранием  
(конференцией)  
работников и  
обучающихся  
ГАПОУ СО «КТА»  
Протокол № 2  
от 29.12.2017.

Согласовано  
с Советом родителей  
(законных  
представителей)  
несовершеннолетних  
обучающихся  
Протокол № 1  
от 30.09.2020г.

Согласовано  
со Студенческим  
советом

Протокол № 4  
От 04.12.2017

Утверждаю  
Директор  
ГАПОУ СО «КТА»  
Потупалов  
С.А. 11  
Приказ № 14  
от 11.01.2017.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся ГАПОУ СО «Калининский техникум агробизнеса»

#### I. Основные положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в техникуме, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Саратовской области федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

#### II. Порядок организации питания

2.1. Приказом директора техникума из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в техникуме.

2.2. Питание обучающихся в техникуме организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.3. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором техникума.

2.5. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, возможности вариативных форм организации питания.

2.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров и углеводов, а так же вес блюда и наименование. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.6. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. А так же информацию об энергетической и пищевой ценности. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

### **III. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

3.1. Директор техникума: - несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Саратовской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением; обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в техникуме;

- обеспечивает рассмотрение вопросов - организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, а также на педагогических советах.

3.2. Ответственный за организацию питания в техникуме:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

- координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- информирует столовую на случай сокращенных или актированных дней;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

3.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

### **IV. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся**

4.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор техникума;

- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- заведующий столовой;

#### 4.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

4.3. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками столовой.

#### 4.4 Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при директоре техникума;
- на родительских собраниях в группах.

### **V. Заключительные положения**

5.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся техникума работник, ответственный за организацию питания :

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;
- оформляет и постоянно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования техникума, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания в том числе:
  - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
  - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
  - в) количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
  - г) обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
  - д) удовлетворенность обучающихся и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

5.2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания обучающихся, классных руководителей, мастеров производственного обучения по организации питания обучающихся учитывается при премировании.

