

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Приказ №

100-9 от

А.И. Петрушкин

14.09.2022

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся в
Государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении
Республики Мордовия
«Атяшевский аграрный техникум»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, При организации питания техникуму руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45, ;Постановлением Правительства Республики Мордовия № 615 от 28.12.2018 года, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО №464 от 14.06.2013 г, уставом техникума.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором техникума.

1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ РМ «Атяшевский аграрный техникум» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в питательных веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Для организации питания обучающихся имеется столовая, расположенная по адресу: рп. Атяшево, микрорайон 2, д.6, где:

- в соответствии с установленными требованиями санитарно-гигиенических норм и правил созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- размещены производственные помещения для хранения продуктов питания (подсобные помещения), для приготовления пищи (заготовочные и доготовочный цеха), полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и техническое состояние которых отвечает установленным нормативам и требованиям;

- имеется обеденный зал на 120 посадочных мест для приема пищи, укомплектованный мебелью в соответствии с числом посадочных мест столовой по установленным нормам;

- столовая полностью обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии СанПиН;

- в наличии вытяжное оборудование, соответствующее техническим условиям.

- * разработанный и утвержденный порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3.3. В пищеблоке постоянно находятся:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- копии примерного 10-дневного меню (с указанием блюд и их пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, витамины, калорийность)), утверждённые директором техникума;

- 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.);

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

3.5. Питание обучающихся организуется за счет республиканского бюджета и собственных средств техникума.

3.6. Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

§ двухразовое бесплатное горячее питание – для малоимущих обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), имеющих справки с органов соцзащиты, подтверждающих статус семьи, как малоимущей.

§ одноразовое платное горячее питание – для обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена (с оплатой 30 рублей за талон);

§ бесплатное горячее питание для обучающихся – сирот.

3.7. Поставку продовольственных товаров для организации питания осуществляют предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в оказании услуг для государственных и муниципальных нужд.

3.8. Питание в техникуме организуется на основе примерного десятидневного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

3.11. Ответственность за организацию питания несет директор техникума.

3.13. Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств – главный бухгалтер техникума.

4. Порядок организации питания обучающихся в столовой техникума.

4.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе.

4.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором техникума, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.3. Столовая работает ежедневно. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из техникума, ухода на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выдается сухой паек взамен горячего питания.

4.4. График приема пищи утверждается директором техникума. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается перемена 20 минут. Отпуск питания в столовой осуществляется дежурным преподавателем по группам.

4.5. Проверку качества готовых блюд и кулинарных изделий, осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входит: заместитель директора по УПР, заведующая столовой, дежурный преподаватель. Органолептическая оценка готовых блюд ежедневно заносится в бракеражный журнал.

4.6. Классные руководители и мастера производственного обучения организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся группы, ежедневно

своевременно заполняют справку на питание о количестве питающихся обучающихся в техникуме.

4.7. Классные руководители и мастера производственного обучения групп сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором, контролируют их поведение во время приема пищи.

4.8. Дежурный преподаватель:

- § ежедневно предоставляет справку и заявку на питание;
- § своевременно накрывает с дежурными обучающимися столы к обеду;
- § обеспечивает с дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- § следит за порядком во время приема пищи;

5. Контроль организации питания.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в столовой техникума, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Министерства образования Республики Мордовия.

5.3. Текущий контроль организации питания в столовой техникума осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета техникума

6. Документация.

6.1. Документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.