

ПРИНЯТО:

Советом техникума

Протокол № 2

Секретарь Совета техникума

Е.А. Ефимова
«10» мая 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ «КПГТ»

от 11.05.2023г. № 01-03/343уч

Директор ГБПОУ «КПГТ»

Т.А. Гвоздева
«11» мая 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ В ГБПОУ «КАСЛИНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о питании в ГБПОУ «КПГТ» устанавливает порядок организации рационального сбалансированного питания обучающихся и работников техникума, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с частью 2.1 и частью 4 статьи 37, частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум».

1.3. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в техникуме, работников техникума и иных лиц.

1.4. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, утверждается директором техникума.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в техникуме являются:

- 1) обеспечение обучающихся здоровым горячим питанием (в виде завтрака или обеда), соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания и максимальное разнообразие рациона питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания;
- 3) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, предупреждение (профилактика) среди посетителей столовой инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения (п.12 Рекомендаций) Обеспечение водой, может производиться в

емкостях.

5) поддержание помещения и оборудования пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

б) использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и Челябинской области.

III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Питание обучающихся организовано на заявительной основе, заявки на питание подаются через классных руководителей путем составления суточной ведомости. Суточная ведомость подписывается ответственным за питание и директором техникума.

3.2. Контроль за посещением столовой обучающимися с учетом поставленных в суточной заявке возлагается на дежурного мастера по столовой.

3.3. В пищеблоке должны находиться следующие документы:

- 1) суточная заявка на питание обучающихся;
- 2) ежедневное меню;
- 3) бракеражный журнал и суточные пробы (бракераж снимают заведующий столовой, повар-бригадир, дежурный мастер по столовой);
- 4) технологические карты на блюда;
- 5) приходные документы на продукты;
- 6) сертификаты качества на продукты питания;
- 7) примерное 2х недельное меню.

3.4. Контроль качества поступающей продукции животного происхождения осуществляется посредством федеральной информационной системы «Меркурий».

3.5. Поставка продукции осуществляется в соответствии с договорами, заключенными администрацией техникума с поставщиками продукции. Каждая партия поставки сопровождается сертификатами качества продукции.

IV. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Финансирование питания льготных категорий обучающихся осуществляется за счет средств областного бюджета.

4.2. Организация питания льготных категорий обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об обеспечении питанием льготных категорий обучающихся в ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», утвержденным приказом директора ГБПОУ «КПГТ» от ____ № ____.

4.3. Обучающиеся по программам среднего профессионального образования, не относящиеся к льготным категориям, а также работники техникума питаются в столовой за счет собственных денежных средств.

V. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор техникума:

- 1) несет ответственность за организацию питания обучающихся, учет, контроль поступивших бюджетных средств;
- 2) осуществляет контроль над целевым использованием бюджетных средств на питание

в техникуме, совместно с главным бухгалтером;

3) назначает заведующего производством ответственным лицом за организацию питания в техникуме;

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

5.2. Заведующая производством столовой:

1) следит за соблюдением технологии и качества приготовленной пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования;

2) согласно поданным заявкам обеспечивает приготовление блюд;

3) вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители, мастера производственного обучения:

1) ежедневно предоставляют заведующей производством заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день (до 10.00 ч.);

2) формируют список и ведут учет детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа;

3) осуществляют дежурство в столовой, согласно графику и принимают участие в бракеражной комиссии.

VI. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Для осуществления контроля над организацией питания обучающихся приказом директора техникума создана комиссия (далее – Комиссия) в составе:

1) заместителя директора;

2) заведующего производством;

3) социального педагога.

6.2. Комиссия обязана:

1) проверять качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

2) сверять наличие обучающихся, принимающих пищу, с количеством поданных заявок на питание;

3) следить за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

4) принимать и рассматривать предложения по улучшению организации питания обучающихся.

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты. Требования Комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками техникума.

6.4. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) создается бракеражная комиссия в составе:

1) заведующий производством;

2) дежурный мастер производственного обучения;

3) дежурный администратор;

4) медицинский работник.

6.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной

продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

6.6. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

-на заседаниях педагогического совета;

-на совещаниях при руководителе

6.7. Бухгалтерия осуществляет контроль над деятельностью столовой согласно инструкции по бюджетному учету и учетной политики.

6.8. Работники пищеблока должны проходить курсы повышения квалификации (п.19 Рекомендаций).