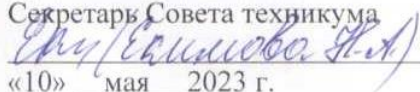


ПРИНЯТО:

Советом техникума

Протокол № 2

Секретарь Совета техникума

  
«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).