

Министерство образования Иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Иркутской области

«Тулунский аграрный техникум»

(ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»)

Утверждаю:

Директор ГБПОУ

«Тулунский аграрный техникум»

А.Н. Копыток

Приказ № 13-09

от « 30 » октября 20 16 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся
ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Тулунский аграрный техникум" (далее – техникум) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";
- Закона Иркутской области от 17.12.2008 N 107-оз "Об отдельных мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Иркутской области"

1.2. 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.

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

1.4. Основными задачами при организации питания, обучающихся в техникуме являются:

- 1) обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме за счет средств областного бюджета.

2. Порядок организации питания

2.1. Техникум создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания обучающихся в техникуме осуществляется штатными работниками столовой техникума.

2.3. Обучающиеся обеспечиваются питанием по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Режим питания обучающихся утверждается директором техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.5. Питание студентов осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. 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.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения

об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.9. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую мастером производственного обучения, классным руководителем.

2.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.11. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.12. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.13. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания. Платное питание предоставляется обучающимся, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

3. Порядок обеспечения питанием обучающихся из категории сирот.

3.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. За не предоставленное горячее питание студенты-сироты обеспечиваются продуктовыми наборами. Перечень продуктов питания для формирования продуктового набора определяется по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08, с учетом предоставленного обучающемуся -сироте горячего питания.

3.3. По заявлению обучающихся -сирот, обучающихся в техникуме и находящихся под попечительством, в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными министерством образования Иркутской области для данной категории студентов.

3.4. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора техникума, на основании письменного заявления, обучающегося -сироты или попечителя (в случае, если студент-сирота не достиг возраста 18 лет).

3.5. Обучающийся- сирота имеет право обратиться к директору техникума с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- 1) прохождения практики вне техникума;
- 2) каникулярных, праздничных, выходных дней;
- 3) прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- 4) карантина в техникуме;
- 5) наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
- 6) нахождения в академическом отпуске;
- 7) нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- 8) отсутствия в техникуме условий для организации и предоставления питания.

3.6. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет обучающегося- сироты в течение 30 дней с момента поступления заявления (при наличии соответствующего приказа директора техникума).

4. Документальное оформление

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой техникума должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также

принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой техникума до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5. Обязанности и права участников процесса по организации питания

5.1. Директор техникума:

- 1) несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- 2) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 3) назначает приказом из числа работников техникума ответственного за организацию питания в техникуме;
- 4) назначает приказом, из числа работников техникума комиссию по контролю за организацией и качеством питания.

5) обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

5.2. Ответственный за организацию питания в техникуме:

- 1) координирует и контролирует деятельность мастеров производственного обучения, классных руководителей, работников столовой;
- 2) утверждает сводный список обучающихся для предоставления питания (в том числе детей-сирот);
3. обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой; 4) координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;
- 5) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 6) вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения, классные руководители техникума:

- 1) ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания, обучающихся на следующий учебный день;
- 2) предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

Дежурный мастер:

Своевременно предоставляет справку и заявку на питание,

Своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию, обеспечивает чистоту и порядок в столовой, следит за порядком во время приема пищи.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

1) обязуются своевременно сообщать мастеру производственного обучения, классному руководителю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в техникуме для снятия данного обучающегося с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, мастера производственного обучения, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

2) вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Финансовое обеспечение организации питания студентов

Финансирование расходов на обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет средств областного бюджета Иркутской области (субсидии на выполнение государственного задания).

7. Принципы обогащения рационов питания обучающихся.

Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества – йод, железо, кальций и магний и др.).

Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно- минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд, и кулинарных изделий, обогащение витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке столовой.

Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (приексы).

Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно- минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд, и кулинарных изделий, обогащение витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке столовой.

Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные

смеси (приексы).

Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

8. Заключительные положения.

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся техникум:

1) организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках внеучебных мероприятий;

2) оформляет и обновляет (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

3) проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

4) проводит мониторинг организации питания обучающихся, в том числе:

а) количество обучающихся, охваченных питанием;

б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания обучающихся;

в) обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

г) удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.