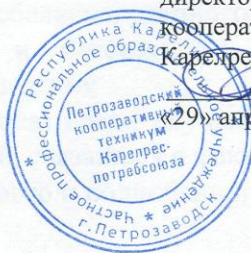




**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЕТРОЗАВОДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
КАРЕЛРЕСПОТРЕБСОЮЗА**

185660 Республика Карелия г. Петрозаводск, пр. Первомайский, 1-А,
тел./факс (8-814 -2) 70-22-73, E-mail: cit@koopteh.onego.ru

УТВЕРЖДАЮ
директор ЧПОУ Петрозаводский
кооперативный техникум
Карелреспотребсоюза
Г. Н. Германова
«29» апреля 2015г.



**Положение
об организации горячего питания обучающихся
в ЧПОУ Петрозаводский кооперативный техникум
Карелреспотребсоюза**

ОДОБРЕНО
Общим собранием (конференцией)
работников и обучающихся
ЧПОУ ПКТК
«29 » апреля 2015 г.

2015 г.

1. Общее положение

- 1.1. При организации горячего питания образовательное учреждение руководствуется: Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37) , Уставом ЧПОУ Петрозаводский кооперативный техникум Крелреспотребсоюза.
- 1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых 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.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.
 - настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Педагогическим Советом и утверждается директором.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания техникум 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 врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемые 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».

2.3. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2. Порядок организации питания.

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

3.2. Столовая работает ежедневно с 7.00-19.00 без выходных.

3.3. График приема пищи утверждается директором техникума. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается две перемены по 20 минут.

3.4. За организацию питания в техникуме и осуществление контроля за соблюдением графика питания обучающихся отвечает заместитель директора по УВР.

График организации горячего питания

Режим учебного дня

Понедельник – суббота

08.30	1-й урок	09.15
09.15	перемена	09.25
09.25	2-й урок	10.10
10.10	перемена	10.30
10.30	3-й урок	11.15
11.15	перемена	11.25
11.25	4-й урок	12.10
12.10	перемена	12.30
12.30	5-й урок	13.15
13.15	перемена	13.25
13.25	6-й урок	14.10

Для групп первого курса питание организовано с 10.10-10.30, с 12.10-12.30.

Регулярно в соответствии с планом работы, проводятся проверки пищеблока и столовой.

Дата	Проводимые мероприятия
сентябрь	Готовность столовой к осуществлению питания
	Контроль качества готовой продукции
октябрь	Контроль норм раздачи готовой продукции
ноябрь	Контроль соответствия рациона питания , согласно утвержденного меню
	Контроль качества готовой продукции
декабрь	Контроль санитарного состояния пищеблока
	Контроль качества готовой продукции
январь	Контроль норм раздачи готовой продукции
	Контроль качества готовой продукции
февраль	Контроль сроков хранения готовой продукции
	Контроль приема пищи обучающимися
март	Контроль норм раздачи готовой продукции
	Контроль качества готовой продукции
апрель	Контроль соответствия рациона питания , согласно утвержденному меню
	Контроль качества готовой продукции
май	Контроль качества готовой продукции
	Контроль сроков хранения готовой продукции
июнь	Контроль санитарного состояния пищеблока