

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

«Армавирский индустриально-строительный техникум»

ГБПОУ КК АИСТ

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 31.12.2014 № 91-О

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания студентов техникума

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ КК АИСТ устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», и в целях социальной поддержки студентов, а также на основе - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов в техникуме.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном предусмотренном п. 1.4. настоящего Положения.

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

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В части отделения НПО в пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- журнал здоровья;
- книга отзывов и предложений.

В части отделения СПО организация питания осуществляется через буфет.

Время работы буфета 12-25 – 14-00.

Ценообразование готовой продукции для реализации в буфете формируется согласно приказу № 9/2012-нс от 14.11.2012 РЭК Департамент цен и тарифов Краснодарского края.

3.4. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором техникума.

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

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора техникума на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ТЕХНИКУМЕ.

В части обучающихся по очной форме по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой техникума.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам;

Для обучаемых, из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей:
завтрак – 7-15 – 7-45

обед – 12-20 – 13-30

ужин – 16-30 – 17-30

II ужин – 20-00 - 20-30

Для обучающихся обычного контингента:

обед – 12-20 – 13-30

В техникуме режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора техникума ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР, дежурный мастер) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей и мастеров техникума. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.8. Ответственное лицо:

- ежедневно принимает от заместителя по УВР заявки по количеству питающихся;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

В части обучающихся по очной форме по программам подготовки специалистов среднего звена:

4.9. Питание студентов горячим питанием осуществляется по желанию, за плату, в размере среднедневной стоимости, за месяц. Денежные средства перечисляются на внебюджетный счет по квитанции, выданной учебным заведением.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство финансов;

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума;

5.4. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета техникума, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания;

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.