

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»

Утверждаю:

Директор ГБПОУ
«Урюпинский
агропромышленный техникум»

М.Ю. Рыков

02 20 16 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИТАНИИ

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Разработал:			
Соц.педагог	Садчикова В.В.	<i>В. В. Садчикова</i>	08.02.16
Согласовано:			
Методист	Сагарова Л.С.	<i>Л. С. Сагарова</i>	08.02.16
Старший воспитатель	Евтронова И.А.	<i>И. А. Евтронова</i>	08.02.16
Рассмотрено на педагогическом совете техникума протокол № 4 от « 08 » 02 2016г.			
Введено в действие приказом директора техникума № 114 от « 08 » 02 2016г.			

Урюпинск, 2016

1. Общее положение

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

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- ФЗ РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ РФ от 04.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», ФЗ РФ от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ФЗ РФ от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», **Законом Волгоградской области от 15.12.2005 г. №1147-ОД «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Волгоградской области»** и в целях социальной поддержки обучающихся, **Приказом комитета образования и науки Волгоградской обл. от 01.02.2016 г. №8 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся профессиональных образовательных организаций Волгоградской области»;** **Законом Волгоградской области от 19 декабря 2013 года №172-ОД "О стипендиях и мерах социальной поддержки обучающихся в Волгоградской области"**.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора техникума.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, 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 обучающихся в ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» 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. Порядок и принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных и внебюджетных средств.

3.3. Для организации питания техникум обеспечивает наличие собственного пищеблока и столовой, которые соответствуют 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.

3.4.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;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты, технико – технологические карты;
- журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания – санитарный.

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

3.6.Для обеспечения здорового питания обучающихся, составлено примерное двухнедельное меню. Меню согласовано директором техникума и утверждено Роспотребнадзором.

3.7.Обучающийся техникума имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения. Питанием обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих(парикмахеры, мастера по техническому обслуживанию и ремонту машинно-тракторного парка, сварщики, повара - кондитеры) в дни теоретических и практических занятий.

3.8.Наряду с основным питанием осуществляется организация дополнительного питания для реализации мучных кондитерских и булочных изделий (буфет). Ассортимент дополнительного питания утверждается директором техникума. Реализация напитков только в потребительской таре.

3.9.Обслуживание горячим питанием обучающихся 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.

3.10.При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно - производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

3.11.Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей производится в соответствии сФЗ РФ от 04.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»и с Законом Волгоградской области от 15.12.2005 г. № 1147 – ОД «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

3.12.Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором техникума. Заявка на количество питающихся уточняется в день питания не позднее первого урока.

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

3.14. Ответственные за организацию питания являются заведующий производства и повар. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов под руководством дежурного преподавателя и дежурных детей старше 14 лет (гр. «ПК-131»; «ПК-141»; «ПК-151»).

3.15. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по техникуму. В ее состав входят медицинский работник, заведующий производством, старший воспитатель, заместитель директора по УПР и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.16. 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 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.17. На поставку питания заключаются контракты (договоры). 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.

4. Контроль и обязанности за питание в столовой техникума

4.1. Директор техникума несет ответственность за питание обучающихся, за порядок ведения учета и контроля поступивших бюджетных и внебюджетных средств.

4.2. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

4.3.Заведующий производством руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

4.4.Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой.

4.5.Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

4.6.Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно – хозяйственной деятельности столовой, возложено на заведующего производством.

4.7.Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса, заключение договоров на продукты питания, схему поставок на завозимые продукты по договорам – возложено на заведующего производством.

4.8.Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание обучающихся) возложена на мастеров производственного обучения, классных руководителей и дежурного мастера.

4.9.Ответственность о подаче справки о наличии обучающихся и подлежащих включению на питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, возложена на социального педагога.

5. Правила поведения в столовой техникума

5.1.Вести себя культурно, спокойно - не шуметь, не кричать, не бегать, не устраивать игр, не мусорить; беречь стены, оформление, мебель, оборудование.

5.2. Запрещается посещение столовой в верхней одежде и головных уборах, а также приносить с собой жевательную резинку. Без разрешения администрации техникума запрещается обслуживание посторонних лиц, кроме родителей обучающихся.

5.3. Запрещается выходить из столовой с едой. Прием пищи должен осуществляться только в столовой.

5.4. Запрещается приобретение буфетной продукции вне очереди. В очереди надо вести себя спокойно, не толкаться, громко не разговаривать.

5.5. При посадке за стол следует снять с себя портфель, сумку, ранец и поставить на свободный табурет. В случае, если завтраки и обеды накрыты заранее, необходимо сесть на свое место и брать только то, что предназначено питающемуся. Запрещается использовать что-либо принадлежащее другим учащимся.

5.6. Перед приемом пищи рекомендуется вымыть руки, при этом надо пользоваться водой правильно.

Во время приема пищи не следует спешить, разговаривать, отвлекаться. Рекомендуется сидеть прямо, тщательно пережевывать пищу, столовыми приборами пользоваться правильно. Бережно относиться к мебели, скатертям, клеенкам, посуде и приборам. В случае порчи сообщить об этом преподавателю или работнику столовой.

5.7. По завершении приема пищи следует унести посуду, табуреты поставить на установленное место, убрать за собой мусор и спокойно покинуть обеденный зал.

5.8. Запрещается выполнение за обеденными столами письменных и иных домашних заданий, использование столовой в качестве читального зала или учебного кабинета.

5.9. Всем посещающим столовую надлежит неукоснительно выполнять требования сотрудников столовой и дежурного учителя.

5.10. Экономить воду – своевременно закрывать краны с водой. В случае обнаружения недостатков водопроводом немедленно сообщить об этом сотрудникам столовой или преподавателям.

5.11. Дежурные обучающиеся следят за порядком в столовой, контролируют культуру поведения питающихся, в конце перемены убирает со столов, и приводят в надлежащий порядок столы, табуреты. По окончании уборки незамедлительно возвращаются на уроки.

5.12. Посещение столовой разрешается лишь во время, определенное графиком её работы, вывешенном на видном месте. С первым звонком на урок обслуживание заканчивается, учащимся следует покинуть обеденный зал.

6. Режим питания обучающихся

6.1. Организация питания осуществляется через столовую.

Режим работы столовой соответствует режиму работы техникума – согласно Устава техникума 6 дней в неделю.

6.2. Для обучающихся (дети – сироты, дети из малообеспеченных семей) в техникуме организовано пяти и двухразовое горячее питание.

Компенсация питания в день – 188 рублей.

В выходные, праздничные и каникулярные дни норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

6.3. Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (парикмахеры, мастера по техническому обслуживанию и ремонту машинно-тракторного парка, сварщики, повара - кондитеры) обеспечиваются питанием в дни теоретических и практических занятий:

- проживающие в семьях – двухразовым питанием по стоимости 60 рублей в день;

- проживающие в общежитии техникума – трехразовым питанием по стоимости 106 рублей в день;

6.4. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.

6.5. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».

6.6. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- макаронные изделия с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас;

- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

7. Организация и режим питания сотрудников в столовой

7.1. Питание сотрудников техникума осуществляется в столовой.

7.2. Ежедневно меню рациона обеда согласовывается и утверждается директором техникума.

7.3. Техникум организует питание сотрудников из продуктов, поставка которых осуществляется по заключенным договорам на основании Положения о закупках товаров, работ и услуг для нужд ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» от 20.03.2014 г. Оплата продуктов по договорам производится из внебюджетных средств техникума.

7.4. Для приема пищи сотрудников техникума предусматривается большая перемена после 4 урока – 12:00 часов.

7.5. Сотрудник вносит в кассу оплату за питание в конце месяца, согласно приходно-кассового ордера. Средства сдаются в учреждение на лицевой счет.

7.6. Учет питания сотрудников осуществляется отдельно.

8. Права

8.1. Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора техникума и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и техникума в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству техникума по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

9. Санитарные требования к столовой

9.1.Столовая техникума обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

9.2.Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить документы в соответствии с Уставом «Урюпинский агропромышленный техникум» (обязательна медицинская книжка о допуске к работе в столовой техникума).