

СОГЛАСОВАНО
Совет техникума
Протокол № 1
« 05 » сентября 2016 г

Утверждено
Директор КГБПОУ
«Чегдомынский горно-
технологический техникум»
М.В. Михно
Приказ № « 87 » 2016 г

Рассмотрено на заседании
студенческого совета
Протокол № 1
От « 04 » сентября 2016 г

Положение

о питании обучающихся и работников техникума

1. Общие положения.

- 1.1 Настоящее Положение об организации питания студентов и работников краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Чегдомынский горно-технологический техникум»(далее – техникум) разработано на основании:
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
 - 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 Хабаровского края от 25 апреля 2007 г. N 119 "О мерах социальной поддержки детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" .
- 1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового

обеспечения питания студентов и работников в техникуме, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.3. Организация питания студентов в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Хабаровского края, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

1.4. 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.

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом техникума 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. В техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть 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).

2.3. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет субсидий краевого бюджета и средств студентов и работников техникума.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

- одноразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающиеся по программам профессионального обучения;
- двухразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающиеся по программам профессионального обучения, проживающих в общежитии;
- пятиразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- одноразовое платное горячее питание – для работников техникума и обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена и обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающихся по программам профессионального обучения, желающие получать дополнительное питание;
- выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению дежурного по столовой обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; обучающимся из малообеспеченных семей; учащимся - инвалидам.

2.6. Питание в техникуме организуется на основе перспективного двухнедельного меню, утвержденного директором техникума и согласованного в территориальном отделении Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых 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».

2.8. Ответственный за организацию питания в техникуме назначается приказом директора.

3. Порядок организации питания.

3.1. Ежедневно в столовой размещается меню, утверждённое директором техникума, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая работает ежедневно. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из техникума, ухода на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выплачивается денежная компенсация взамен горячего питания.

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

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Зав. производством составляется и утверждается ежедневное меню в соответствии с перспективным 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.

3.6. Обучающимся, пропустившим занятия по неуважительным причинам в дни теоретического и производственного обучения неиспользованное питание не компенсируется.

3.7. Питание для каждой группы организуется на численность студентов, заявленную руководителем учебной группы. При составлении заявки учитывается численность студентов, которые уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.8. Питание студентов осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа).

3.9. По заявлению детей - сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, обучающихся в техникуме, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными для данной категории обучающихся.

3.10. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора техникума.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- назначает из числа работников техникума ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

4.2. Зав. производством:

координируют и контролируют деятельность работников пищеблока;

4.3. Ответственный за организацию питания:

- составляет ежедневную заявку на организацию питания студентов (в том числе детей-сирот, детей, оставшихся без попечения и лиц из их числа);
- обеспечивает учёт фактической посещаемости студентов столовой;
- следит за поведением обучающихся в столовой;
- контролирует режим питания обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.4. Руководители групп:

- ежедневно представляют ответственному за организацию питания количественную заявку для организации питания студентов на следующий учебный день до

10-00 часов по факту присутствия студентов на занятиях;
- во время питания обучающихся присутствуют в столовой;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у студентов культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов.

5. Порядок осуществления контроля организации питания студентов.

5.1 Для осуществления контроля за организацией питания студентов приказом директора техникума создается бракеражная комиссия.

5.2 Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
 - следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
 - формирует предложения по улучшению организации питания студентов.
- не реже одного раза в квартал осуществляет проверки организации питания студентов, по итогам которых составляются акты.

5.3 Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения.

5.4 В столовой постоянно должна находиться следующая документация:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованного 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.);
- книга отзывов и предложений.
- бракеражный журнал по поступающему продовольственному сырью и скоропортящимся продуктам;
- контрольный журнал проверки вышестоящих организаций;
- журнал осмотра работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний.