УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ
«Чегдомынский горно-
технологический техникум»
_____ М. В. Михно

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья студентов, создания комфортной среды образовательного процесса, а так же способствует рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников КГБПОУ «Чегдомынский горно-технологический техникум» (далее – Техникум).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом от 29 декабря 2013 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидимиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом Техникума.

2. Организация горячего питания студентов

2.1. В техникуме организуется бесплатное горячее питание для студентов очного отделения, обучающихся по профессиям профессионального образования (для обучения по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих).

2.2. Отпуск питания студентам осуществляется на основании «Талона на питание», которые выдаются студентам ежедневно куратором группы в соответствии с заявкой на питание. Контроль соответствия количества «Талонов на питание» и заявки с фактическим наличием студентов возлагается на руководителя отдела по социально-педагогической работе.

2.3. Студентам, находящимся на производственном обучении и производственной практике, выплачивается денежная компенсация в размере установленных норм или выдается набор продуктов за 3 дня до начала практики на основании приказа директора.

2.4. В конце каждого учебного дня заведующий производством и дежурный педагог подписывают акт реализации количества порций.

2.5. Студенты, обучающиеся по специальностям среднего профессионального образования (для обучения по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена) приобретают горячее питание за наличный расчет.

2.6. Студенты из числа детей-сирот и детей, оставшиеся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся по специальностям среднего профессионального образования (для обучения по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена) получают денежную компенсацию в размере установленных норм на основании приказа директора.

3. Контроль организации горячего питания.

3.1. Общее руководство работы столовой осуществляет заведующий производством, согласно должностной инструкции.

3.2. Контроль по организации горячего питания студентов возлагается на руководителя отдела социально-педагогической работы, который координирует деятельность кураторов учебных групп по обеспечению питания студентов (предоставление данных о наличии студентов, причины их отсутствия, своевременное предоставление ведомостей в бухгалтерию).

3.3. Руководитель отдела социально-педагогической работы ежедневно составляет заявки на питание студентов на следующий день и предоставляет их в бухгалтерию до 10:00. В пятницу составляются заявки на субботу и понедельник.

3.4. Бухгалтер-калькулятор составляет калькуляцию суточного рациона согласно численности студентов, указанных в заявке.

3.5. Питание организуется на основании разрабатываемого рациона питания и перспективного 14-дневного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Согласованное перспективное меню опубликовывается на официальном сайте Техникума. Ежедневное меню утверждается директором и вывешивается на информационном стенде до 9:00.

3.6. Для проверки качества приготовленных блюд и кулинарных изделий в Техникуме создается бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается директором в начале каждого учебного года. Проверка качества пищи осуществляется ежедневно до приема пищи студентами и отмечается в журнале бракеражной комиссии.

3.7. Перечень ежедневных контрольных мероприятий качества организации питания:

- Соответствие питьевого режима;
- Проверка наличия и работоспособности необходимого инвентаря и посуды;
- Проверка посуды на наличие дефектов, сколов, трещин;
- Проверка маркировки разделочных досок и посуды;
- Проверка соблюдения условий хранения суточной пробы;

- Проверка соблюдения санитарного режима мытья посуды и инвентаря;
- Контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и столового зала;
- Контроль технологии приготовления пищи в соответствии технологическим картам блюд;
- Контрольные взвешивания сырья и просчет количества порций готовой продукции.

3.8. Перечень документов, находящихся в пищеблоке

- Заявки на питание студентов;
- Ежедневное меню;
- Копии перспективного 14-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Технологические карты на предоставляемые блюда;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал проведения витаминизации блюд;
- Приходные документы на пищевую продукцию;
- Документы, подтверждающие качество поступающих продуктов;
- Книга отзывов и предложений

ПРОВЕРЕНО
Юристконсульт
_____Е.В.Решетняк
«____»_____2014г.