

Министерство образования и науки РСО – Алания
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Моздокский аграрно-промышленный техникум»

Принято
Решение педагогического совета
ГБПОУ «МАПТ»
Протокол № 3 от 27.12. 2024г.

Утверждено
Директор ГБПОУ «МАПТ»
Кадиев К.Н.
Приказ № 22 от 27.12. 2024г.



Положение о порядке организации питания, обучающихся в
ГБПОУ «МАПТ»

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, порядок организации питания, предоставленного на бесплатной и платной основе.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, уставом Колледжа, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23 июля 2008 г. №45.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Техникума по вопросам питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в том же порядке, как настоящее Положение.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.7. Право на бесплатное питание в Техникуме имеют обучающиеся, осваивающие программы подготовки квалификационных рабочих мест за счет республиканского бюджета.

1.8. Обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей).

1.9. Питание обучающихся 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).

1.10. Предоставление питания обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей осуществляется администрацией Техникума на основании документов, подтверждающих социальный статус, в пределах бюджетных ассигнований в течение всего срока обучения.

1.11 Обучающимся из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, зачисленным на полное государственное обеспечение в Техникуме, предусматривается выплата денежной компенсации.

2. Основные цели и задачи

2.1 Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

- обеспечение обучающихся питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Техникума.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4 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.

3.5 Режим питания в Техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

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 ценности

приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7 Примерное меню утверждается директором Техникума.

3.8 Стоимость готовых блюд, обедов определяются исходя из нормативов, установленных Министерством образования и науки РСО-Алания.

3.9 Обеспечение 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 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключены договоры на поставку продуктов. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующую по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой Техникума, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12 Директор Техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся ГБПОУ «МАПТ»

4.1 Ежедневные меню согласовываются директором Техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.2 Организация обслуживания обучающихся бесплатным горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов по сменам в течение больших перемен; питающихся за счет средств родителей, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена – через буфет.

4.3 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера, бухгалтера-калькулятора, заведующей воспитательной частью. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Техникума. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.4 Шеф-повар предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию 1 раз в неделю.

4.5 Систематически в Техникуме осуществляется мониторинг удовлетворенности качеством питания.

4.6 Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению ответственного по питанию, фиксируется в акте о неиспользованных порциях и выдается обучающимся из числа питающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих на бюджетной основе.

5. Контроль организации питания в Техникуме

5.1 Контроль за организацией и качеством питания осуществляется комиссией.

5.2 В состав комиссии могут входить члены администрации, представители педагогического и студенческого коллективов, медицинский работник, члены совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних, работники столовой.

5.3 Текущий контроль организации питания, обучающихся в Техникуме осуществляют фельдшер и ответственные за организацию питания.

