

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум строительных технологий
и сферы обслуживания»

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ
ОБУЧАЮЩИХСЯ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ НТСТиСО

 /С.В. Топорков

«»  20  г.

Приказ № 45 от 21.01.2016г.



г. Новокузнецк, 2016

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 21.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, постановления Правительства РФ от 07.11.2005 г. № 659 и постановления Коллегии Администрации Кемеровской области от 25.12.2009 г. № 515, пунктом 2 статьи 3 Закона Кемеровской области от 05.07.2013 N 86-ОЗ "Об образовании", Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава ГПОУ НТСТиСО.

1.2. Настоящее Положение определяет случаи и порядок обеспечения питанием обучающихся техникума.

1.3. Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум строительных технологий и сферы обслуживания» (далее ТЕХНИКУМ) создает условия, необходимые для организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в ТЕХНИКУМЕ, 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;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся;
- порядок обеспечения питанием обучающихся;
- порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором ТЕХНИКУМА.

2 ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ

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 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. Организация питания обучающихся осуществляется за счет субсидии на выполнение государственного задания, а так же за счет предпринимательской и иной приносящей доход деятельности.

2.5. Поставка продуктов питания осуществляется путем запроса котировок, проведением аукционов, заключением договоров из единственного источника.

2.6. При заключении контрактов и договоров с поставщиками продуктов предъявляются требования к качеству продуктов питания, согласно ФЗ России.

2.7. Поставка продуктов питания производится поставщиком согласно заявке Техникума специализированным транспортом.

2.8. Питание осуществляется по 2-х недельному меню, утвержденному директором, поставленному с учетом содержания блюд по калорийности белков, жиров, углеводов к выходу блюд и ассортименту.

2.9. 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 образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Директор ТЕХНИКУМА:

-несет ответственность за организацию питания обучающихся, учет, контроль поступивших бюджетных средств;

- осуществляет контроль за целевым использованием бюджетных средств на питание в ТЕХНИКУМЕ, совместно с главным бухгалтером;

-назначает заведующую столовой ответственным лицом за организацию питания в ТЕХНИКУМЕ;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, а также педагогических советах

3.2. Заведующая столовой:

- следит за соблюдением технологии и качества приготовленной пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования;

-согласно поданным заявкам обеспечивает приготовление блюд;

-вносит предложения по улучшению организации питания.

3.3. Классные руководители, мастера производственного обучения:

-ежедневно предоставляют в бухгалтерию ТЕХНИКУМА заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день (до 09.00);

- формируют список и ведут учет детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- осуществляют дежурство в столовой, согласно графику и принимают участие в работе бракеражной комиссии.

3.4. Медицинский работник:

- осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой Техникума, за качеством поступающих продуктов от поставщиков и ведет бракеражный журнал;

- ежедневно осуществляет пробу блюд.

4 ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.2. Расписание занятий предусматривает 60 минутный перерыв для обеспечения обучающихся питанием.

Случаи обеспечения бесплатным питанием обучающихся:

4.2.1. Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по очной форме обучения на бюджетной основе.

4.2.2. Четырехразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по программам подготовки специалистов среднего звена на бюджетной основе, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее - студенты-сироты).

4.2.3. Трехразовым горячим питанием обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, проживающих в студенческом общежитии при наличии экономии средств по ст. 340

Случаи обеспечения платным питанием обучающихся:

4.3.1. Одноразовым платным горячим питанием обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена на бюджетной основе. Стоимость питания определяется из расчета калькуляции.

4.3.2. Плата за питание вносится студентами в кассу бухгалтерии до 10 числа каждого месяца. Внесенные денежные средства перечисляются на соответствующий код бюджетного финансирования.

4.3.3. Во время прохождения производственной практики студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, обеспечиваются сухим пайком из расчета стоимости обеда за каждый рабочий день.

5 ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ СТУДЕНТОВ-СИРОТ

5.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.2. Студент-сирота имеет право обратиться к директору техникума с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне государственной профессиональной образовательной организации;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в государственной профессиональной образовательной организации;
- наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в государственной профессиональной образовательной организации условий для организации четырехразового питания.

5.3. Бухгалтерия техникума производит выплату денежной компенсации взамен питания в течение 30 дней с момента поступления заявления.

5.4. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет студента-сироты.

6 ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора ТЕХНИКУМА создана комиссия в составе:

- заместителя директора по УПР;
- заведующей столовой;
- бухгалтера;
- дежурного администратора;
- дежурного мастера производственного обучения.

6.2. Комиссия обязана:

- проверять качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- сверять наличие обучающихся, принимающих пищу, с количеством поданных заявок на питание;
- следить за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- принимать и рассматривать предложения по улучшению организации питания обучающихся.

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками ТЕХНИКУМА.

6.4. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) создается бракеражная комиссия в составе:

- заведующий производством
- дежурный мастер производственного обучения
- дежурный администратор
- медицинский работник.

6.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

- 6.6. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:
- на заседаниях педагогического совета;
 - на совещаниях при руководителе

6.7. Бухгалтерия осуществляет контроль за деятельностью столовой согласно инструкции по бюджетному учету и учетной политики.