УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГА ПОУ РХ « Аграрный техникум»

_____**В.Н. Малюков**

«__02__»_____09_____**201_5_года**

Пр. №12.1

Малюков Виктор Николаевич

Подписано цифровой подписью: Малюков Виктор Николаевич
Дата: 2022.02.18 08:46:43 +07'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся ФГА ПОУ РХ « Аграрный техникум»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ФГА ПОУ РХ « Аграрный техникум»

ФГА ПОУ РХ « Аграрный техникум» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2.Настоящее положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЭ «Об образовании в Российской Федерации», и в целях социальной поддержки студентов,

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов в образовательном Учреждении

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного Учреждения по вопросам питания, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательного Учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном предусмотренным 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 студентов в ФГА ПОУ РХ « Аграрный 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. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ студентов

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного Учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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.

3.3. 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;

• 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

Обучающиеся на производственной практике в учебной лаборатории изготавливают выпечку и горячие напитки (чай, кофе), в ходе чего реализуют данную продукцию на переменах между парами.

3.4. Администрация образовательного Учреждения обеспечивает принятие организационно¬управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в образовательном Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

3.6. Питание в образовательном Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.7. Примерное меню утверждается директором образовательного Учреждения.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками образовательного Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательное Учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения 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".

3.10. На поставку 'питания заключаются контракты (договоры) непосредственно образовательным Учреждением, являющимся заказчиком. 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.

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

3.12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора образовательного Учреждения на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ТЕХНИКУМЕ.

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств)
4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором образовательного Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой образовательного Учреждения.

4.3. Согласно сборника рецептур, заведующая столовой и бухгалтер составляют меню. На основании заявок, поданных классными руководителями, согласно 10 дневного меню и рецептурного сборника, заведующая столовой составляет меню и меню-требование на 1 день и 1 человека и ведомость списания продуктов. Все документы делаются в 3-х экземплярах и подписываются директором, после чего заведующая столовой вывешивает меню для повара и студентов.

4.4. Отпуск питания обучающимся организуется по группам в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора образовательного учреждения ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР, дежурный мастер) обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.
4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного

за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей и мастеров образовательного Учреждения. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8.Ответственное лицо за организацию питания:

- **проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,**
- **своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,**
- **совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия столов;**
- **принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно¬гигиенического режима;**

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Учредитель.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия образовательного Учреждения.
5.4. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в образовательном Учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года.