


УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГА ПОУ РХ «Аграрный техникум»


В.Н. Малюков
« 02 » 09 201 5 года
Лр. № 12.1

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-ФЗ «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 наготавливаемые 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 ценностиготавливаемых 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 периодические 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 рецептов, 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 рецептов 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.