

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский техникум промышленности и транспорта»

СОГЛАСОВАНО

решением общего собрания
работников и обучающихся
ОГАПОУ «ШТПТ»
Протокол № 2
от «14»июня 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
ОГАПОУ «ШТПТ»

от «03» июля 2017 г.
№ 273/05-02

СОГЛАСОВАНО

решением Студенческого Совета
ОГАПОУ «ШТПТ»
от «05»06 2017г.
Протокол № 10

СОГЛАСОВАНО

решением Совета родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
ОГАПОУ «ШТПТ»
от «05»05 2017 г.
Протокол № 5

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
Областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Шебекинский техникум промышленности и
транспорта»**

Шебекино - 2017

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся учреждения (далее - Положение) разработано в соответствии:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- СанПиН 2.4.311186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

1.2. Действие настоящего Положения

распространяется на всех обучающихся в Техникуме, их родителей (законных представителей), сотрудников техникума, ответственных за организацию и предоставление питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума, принимается Советом Техникума и утверждается директором Техникума.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в ОГАПОУ «Шебекинский техникум промышленности и транспорта» 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся ОГАПОУ «ШТТТ» (далее - Техникум) за счет средств областного бюджета:

- принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в Техникуме, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенным обучающимся.

3. Основные организационные принципы питания

3.1 Питание обучающихся Техникума обеспечивается наличием собственного пищеблока и столовой.

3.2 Обучающийся Техникума имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения.

3.3. Питание в Техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического 10-ти дневного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

К обучающимся льготной категории относятся дети-сироты, а также дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из их числа и обучающиеся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

3.4. Техникум организует питание обучающихся из продуктов, поставка которых осуществляется поставщиками при наличии согласованных циклических двухнедельных меню.

3.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.6. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя Техникума.

3.7. Режим работы столовой 5 дней в неделю. Для приема пищи предусматривается большая перемена между 1 и 2 парами второй смены длительностью не менее 20 минут.

3.8. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем Техникума.

Заявка на количество питающихся Техникума уточняется в день питания не позднее 1-го урока 1-й пары.

3.9. Руководитель Техникума, назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в Техникуме, а также организует в столовой дежурство обучающихся.

3.10. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по Техникуму. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий производством, зав. отделением. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.11. Обучающимся льготной категории, лицам из числа сирот, неиспользованная часть суммы оплаты за питание выплачивается в порядке, предусмотренном законодательством.

4. Обязанности персонала столовой.

4.1. Заведующая столовой руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

4.2. Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления

(планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

4.3. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

4.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно- хозяйственной деятельности столовой, возложено на заведующую столовой.

4.5. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса, заключение договоров на продукты питания - возложено на заведующую столовой.

4.6. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов заявка на питание обучающихся) возложена на классных руководителей групп, которые обучаются по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) .

4.7. Контроль за организацией питания в полном объеме обучающихся, а также выплаты денежной компенсации обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, возлагается на руководителя Техникума.

5. Организация питания через буфет.

5.1. Питание обучающихся по профессиональным образовательным программам и сотрудников Техникума производится через буфет.

5.2. Техникум организует питание обучающихся и сотрудников из продуктов, поставка которых осуществляется по заключенным договорам в соответствии с утвержденным двухнедельным меню. Оплата продуктов по договорам производится из внебюджетных средств Техникума.

5.3. Режим работы буфета Техникума - 6 дней в неделю. Для приема пищи обучающихся и сотрудников предусматриваются перемены между 1 и 2 парой 2 и 3 парой с длительностью не менее 20 минут.

5.4. Отпуск питания организуется на основании заказа и оплаченного чека в кассу буфета. На основании оплаченного чека производится отпуск блюд.

6. Контроль организации питания.

6.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, льготной категории осуществляет Управление финнадзора.

6.3. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Техникума.

6.4. Текущий контроль организации питания в Техникуме осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Техникума по контролю организации питания.

Положение разработал:

Заместитель директора (по УВР)



Е.Л.Галушко