

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом ГАПОУ КК БМТ

« 13 » января 2014 г. № 05-ТД

Директор ГАПОУ КК БМТ

И.Б.Фурсов



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум» (далее ГАПОУ КК БМТ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», Уставом государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум».

1.3. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся в ГАПОУ КК БМТ, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на обеспечение питанием, а также регламентирует порядок организации питания учащихся начального и среднего профессионального образования в дни теоретических и практических занятий.

1.4. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на заседании Педагогического совета ГАПОУ КК БМТ и утверждается приказом директора.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания ГАПОУ КК БМТ руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В ГАПОУ КК БМТ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы определенные условия для организации питания обучающихся:

- * предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным, вентиляционным), инвентарем;

- * предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- * утвержден порядок приема питания обучающихся: режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.

2.3. Администрация ГАПОУ КК БМТ 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. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджетных ассигнований на организацию питания обучающимся государственных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования Краснодарского края, обучающихся по программам Начального профессионального образования и собственных средств обучающихся.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

* одноразовое бесплатное горячее питание - для учащихся групп НИО;

* одноразовое платное горячее питание – для студентов групп СПО;

* выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению дежурного мастера по столовой обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; обучающимся из малообеспеченных семей; обучающимся – инвалидам.

2.6. Питание в ГАПОУ КК БМТ организуется на основе примерного десятидневного меню.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.3409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.8. В процессе приготовления пищи должна использоваться йодированная соль и производиться обязательная витаминизация третьих блюд, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования».

2.9. Ответственным за организацию питания в ГАПОУ КК БМТ назначается заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который должен:

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджетных ассигнований на организацию питания обучающимся государственных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования Краснодарского края, обучающихся по программам начального профессионального образования и собственных средств обучающихся.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

- * одноразовое бесплатное горячее питание - для учащихся групп ИПО;
- * одноразовое платное горячее питание – для студентов групп СПО;
- * выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению дежурного мастера по столовой обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; обучающимся из малообеспеченных семей; обучающимся – инвалидам.

2.6. Питание в ГАПОУ КК БМТ организуется на основе примерного десятидневного меню.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.3409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.8. В процессе приготовления пищи должна использоваться йодированная соль и производиться обязательная витаминизация третьих блюд, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования».

2.9. Ответственным за организацию питания в ГАПОУ КК БМТ назначается заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который должен:

- * своевременно предоставлять информацию по вопросам организации питания;
- * посещать все совещания по вопросам организации питания;
- * лично контролировать количество фактически присутствующих в ГАПОУ КК БМТ обучающихся, бесплатно питающихся;
- * проверять ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускать перерасхода стоимости питания обучающихся;
- * регулярно принимать участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- * осуществлять контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- * имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- * ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3. Порядок организации питания

3.1. Питание в ГАПОУ КК БМТ организуется для всех обучающихся в учебных группах дневной формы обучения на базе основного общего образования и групп на базе среднего (общего) образования до окончания обучения за счет средств краевого бюджета, согласно утвержденных нормативов на одного обучающегося в день на период теоретических и практических занятий.

3.2. ГАПОУ КК БМТ организует питание обучающихся в пределах средств плана финансово-хозяйственной деятельности на текущий год.

3.3. Списки обучающихся, питающихся в столовой, получающих денежную компенсацию взамен горячего питания, формируются на начало учебного года и закрепляются соответствующим приказом по ГАПОУ КК БМТ.

3.4. Питание в столовой предоставляется обучающимся только в дни посещения ГАПОУ КК БМТ.

3.5. Компенсация (денежная компенсация) взамен горячего питания производится:

- * при прохождении учебной практики (в условиях предприятия);
- * во время проведения мероприятий за пределами ГАПОУ КК БМТ в рамках проведения образовательного процесса;
- * обучение в филиалах.

3.6. Столовая работает пять дней в неделю (понедельник-пятница). Выходные дни - суббота, воскресенье. В случае технических неисправностей (отсутствия света, воды, газа) обучающимся выдается сухой паек или выплачивается денежная компенсация взамен горячего питания.

3.7. Питание учащихся в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и компенсация не выплачивается. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящиеся на обеспечении ГАПОУ КК БМТ получают компенсацию за указанные дни в полном размере из расчета бюджетных ассигнований на организацию питания для этой категории граждан.

3.8. Мастерами производственного обучения или классными руководителями, закрепленными за группами, ежедневно за два часа до окончания работы столовой предоставляется предварительная заявка о количестве питающихся на следующий день и корректируется до 8-30 часов следующего за днем подачи заявки дня.

3.9. На основании поданных заявок о количестве питающихся заведующий производством и калькулятор составляет ежедневное Меню-требование, требование на выдачу продуктов питания со склада, меню на выход с указанием пищевой ценности и стоимости блюд, утвержденные

директором ГАПОУ КК БМТ. Меню-требование составляется на основании технологических карт кулинарного изделия (блюда), норм расхода сырья и полуфабрикатов на 1 порцию и соответственно на всех питающихся в день.

3.10. Отпуск пицци обучающимся производится в организованном порядке, группами, во главе с мастером производственного обучения или классным руководителем, старостой группы или другими представителями на основании графика питания.

3.11. График приема пицци утверждается директором ГАПОУ КК БМТ. В режиме учебного дня для приема пицци предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания в столовой осуществляется дежурным мастером, который:

- * своевременно накрывает с дежурными обучающимися столы к обеду;
- * обеспечивает дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- * следит за порядком во время приема пицци.

3.12. Проверку качества пицци, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.13. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия административно-общественного контроля за организацией и качеством питания, в состав которой входят на основании приказа директора ГАПОУ КК БМТ социальный педагог, мастер производственного обучения, классный руководитель, представитель родительского комитета и представитель Совета обучающихся.

3.14. Классные руководители, мастера производственного обучения проводят разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся группы, ежедневно своевременно заполняют справку на питание о количестве питающихся, в том числе на платной основе, сопровождают обучающихся в столовую для

приятия пищи и контролируют поведение обучающихся во время приема пищи.

4. Порядок организации платного питания

4.1. Платное питание предоставляется студентам ГАПОУ КК БМТ, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

4.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

4.3. Платное питание в столовой производится по талонам, приобретенным в бухгалтерии ГАПОУ КК БМТ.

5. Приложения к настоящему Положению

- Приложение - «Приказ директора ГАПОУ КК БМТ о назначении ответственных лиц за организацию питания».
- Приложение - «Приказ директора ГАПОУ КК БМТ об установлении норм питания».
- Приложение - «График питания обучающихся»
- Приложение - «Приказ директора ГАПОУ КК БМТ о создании бракеражной комиссии».
- Приложение № 1 «Состав бракеражной комиссии ГАПОУ КК БМТ».
- Приложение № 2 «Положение о бракеражной комиссии ГАПОУ КК БМТ».
- Приложение № 1 «Правила бракеражи пищи в ГАПОУ КК БМТ».
- Приложение «Приказ директора ГАПОУ КК БМТ о создании комиссии административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в ГАПОУ КК БМТ».
- Приложение № 1 «Положение о комиссии административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в ГАПОУ КК БМТ».

Принято на заседании педагогического совета
ГАПОУ КК БМТ

Протокол № 1 от « 11 » января 2014 г.