

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум»

(ГАПОУ КК БМТ)

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГАПОУ КК БМТ
от 20.07.2019 № 241 – ПД

Директор И.Б. Фурсов



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Краснодарского края
«Брюховецкий многопрофильный техникум»

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона РФ № 273 «Об образовании» от 29.12.2012 г., нормативных и правовых актов Российской Федерации, федеральных санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации», Устава техникума, постановления Правительства Ростовской области от 03.08.2012 №726 и определяет порядок организации питания обучающихся техникума, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания, приказа министерства, образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 2417 от 02.07.2019 г. «Об утверждении Порядка определения объема субсидии государственным

бюджетным и автономным профессиональным образовательным организациям Краснодарского края, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляет министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

1.2. Организация питания в техникуме осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся и охраны их здоровья силами учреждения.

1.3. Для организации питания обучающихся в техникуме работает столовая с обеденным залом на 160 посадочных мест.

1.4. Питание в техникуме организуется как за счет средств краевого бюджета, так и за счет средств обучающихся или их родителей (законных представителей).

1.5. Питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих дневной формы обучения на базе основного общего образования до окончания обучения осуществляется за счет средств краевого бюджета.

1.6. Питание, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, дневной формы обучения на базе основного общего образования, осуществляется на договорной основе.

1.7. На бюджетной основе осуществляется питание обучающихся техникума, зачисленных приказом директора техникума на полное государственное обеспечение.

2. Порядок и организация питания обучающихся на бюджетной основе.

2.1. Обучающиеся, по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих на базе основного общего образования ежедневно получают одноразовое горячее питание. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.2. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

2.3. Питание обучающихся на бюджетной основе осуществляется на основании утвержденного примерного 10 дневного меню, с использованием сборника рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.4. Ежедневное меню питания обучающиеся должно содержать информацию, наименование блюда, вес готового блюда, цену за единицу блюда..

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается заместителем директора по учебно-воспитательной работе ежедневное меню питания обучающихся, на бюджетной основе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.6. Контрольное блюдо, согласно утвержденного ежедневного меню ежедневно до начала обеда вывешивается в обеденном зале столовой техникума.

2.7. Администрация техникума организует в столовой дежурство педагогов, мастеров п/о, которые ежедневно присутствуют в обеденном зале с группой обучающихся.

2.8. Заявку на питание обучающихся оформляет заместитель директора по УПР. Комиссия по контролю за организацией питания осуществляет бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, оформляют соответствующий журнал.

2.9. Заявка на питание подается и подписывается классным руководителем (мастером п/о) с учетом явки обучающихся на занятия (приложение №1).

2.10. На основании поданной заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается заместителем директора по УВР, поваром, ведущим бухгалтером.

2.11. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по группам в соответствии с поданной заявкой под контролем мастера п/о или дежурного педагогического работника.

2.12. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется.

2.13. В период участия в краевых конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения обучающихся вне техникума, обучающимся может выдаваться сухой паёк.

3. Организация питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

3.1. В выходные, праздничные и каникулярные дни, а также во время прохождения производственной практики за пределами техникума, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, выдается денежная компенсация в соответствии с утвержденными нормами.

3.2. Размер денежной компенсации стоимости питания рассчитывается исходя из денежных нормативов, учтенных в расходах краевого бюджета на текущий финансовый год и доведенных до учреждения главным распорядителем средств краевого бюджета.

4. Организация питания на договорной основе

4.1. Столовая техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания на договорной (платной) основе:

4.1.1. Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих на базе основного общего образования;

4.1.2. Обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;

4.1.3. Работникам техникума.

5. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания обучающихся.

5.1. Ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и

Краснодарского края, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением несет директор техникума.

5.2. Заместитель директора по УВР координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока; обеспечивает охват обучающихся питанием на бюджетной основе; координирует работу в техникуме по формированию культуры питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения, классные руководители ежедневно подают и подписывают заявку на питание обучающихся на следующий день, и в день питания, в соответствии с количеством обучающихся присутствующих на учебных занятиях; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов; вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

6. Порядок работы и отпуск готовых блюд.

6.1., Меню составляется накануне следующего дня поваром, ответственным за составление меню (далее ответственный) с учетом перспективного меню и утверждается заместителем директора по УВР.

Ответственный проводится инструктаж с работником столовой, дается задание каждому работнику, который подготавливает необходимое оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

6.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий работник столовой (повар) руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.

Ответственный, обеспечивает поваров технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

6.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

6.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептов, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей производством и комиссией по контролю за организации питания техникума.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

7.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной документации и сопровождаться документами удостоверяющими их качество и безопасность.

7.3. В столовой техникума ведется следующая документация:

- журнал бракеража готовой и кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- производственный контроль столовой;
- технологические карты на блюда;
- калькуляционные карты (находятся по месту их составления);
- ежедневное меню;
- десятидневное меню.

ПРИНЯТО

решением педагогического совета техникума

от 30.11. 2019 г., протокол № 10

