

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Ютановский агромеханический техникум
имени Евграфа Петровича Ковалевского»

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

протокол № 7

от 31 августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАОУ «ЮАТ им. Е.П.

Ковалевского»

В.С. Баликов

№ 338

августа 2016 г.



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 36
ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (СТУДЕНТОВ)
ОГАОУ «ЮТАНОВСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ
имени Евграфа Петровича Ковалевского»

2016

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37), и в целях социальной поддержки студентов, а также на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.2. Положение о порядке организации питания обучающихся (студентов) в ОГАПОУ «Ютановский агромеханический техникум имени Евграфа Петровича Ковалевского» (далее Техникум) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, 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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся (студентов) в техникуме.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленным предусмотренном 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 Техникуме 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 обучающихся (студентов)

- 3.1. Для обучающихся (студентов) организуется трехразовое горячее питание в пределах утвержденного финансирования. Питание детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, осуществляется в соответствии с существующим законодательством в пределах выделенного финансирования.
- 3.2. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.
- 3.3. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3.4. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.
- 3.5. Примерное меню утверждается директором техникума и согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.
- 3.6. Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум 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", постановлением Правительства Белгородской области от 21.10.2013 г. № 421-пп «Об определении полномочий органов исполнительной власти области в области закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд бюджетных учреждений».
- 3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно техникумом, 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.
- 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.11. Меню и ассортимент основных продуктов питания определяется в соответствии с предъявляемыми санитарно - эпидемиологическими требованиями.

3.12. Для организации питания обучающихся 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.

3.13. У заведующего столовой 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 двухнедельного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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;
- книга отзывов и предложений.

4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме

4.1. Питание обучающихся учебных групп со сроком обучения 10 месяцев и 2 г. 10 мес. организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой техникума.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам и расписанию в соответствии с режимом учебных занятий:

- завтрак - 8-00 ч. продолжительностью 15 минут;
- обед - 11.50 – 12.10 ч. продолжительностью не менее 20 минут;

➤ ужин - 18-00 ч.

4.4. Кураторы групп, обеспечивают сопровождение студентов в помещение столовой на обед, поддерживают общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой. Воспитатель общежития обеспечивает сопровождение студентов в столовую техникума на ужин и обратно до общежития.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Выдача готовых блюд обучающимся производится работниками столовой после снятия пробы приготовленной пищи медицинским работником и дежурным по столовой. Медицинский работник, дежурный по столовой ежедневно до начала питания обучающихся делает записи в бракеражном журнале о качестве приготовленной пищи.

4.7. Ежегодно по состоянию на 1 сентября директором Техникума утверждается график питания учебных групп. Утвержденный график является обязательным для исполнения заведующей столовой, ответственного дежурного по столовой, кураторов учебных групп.

4.8. Ежемесячно устанавливается график ответственных дежурных лиц за питание в столовый техникум из числа педагогических работников.

4.9. Выдача питания производится по фактическому числу явившихся обучающихся в столовую в присутствии мастера производственного обучения или куратора группы.

4.10. Ответственность за правильность выдачи питания и заполнения журнала учета выданных порций несет дежурный по столовой.

4.11. Контроль за работой ответственных дежурных по столовой возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

4.12. Дежурный по столовой следит за порядком в столовой, вестибюле, контролирует уборку столов, не допускает в столовую и на кухню посторонних лиц, следит за сохранностью имущества столовой. О всех нарушениях докладывает заместителю директора по УВР или директору, назначает дежурных из числа обучающихся дежурной группы и контролирует их работу в течение дня.

4.13. Порядок выдачи дополнительного питания обучающихся определяется приказом по техникуму.

4.14. Заведующий столовой до 25 числа каждого месяца составляет примерное меню на следующий месяц из расчета среднемесячного контингента питающихся обучающихся в столовой (приложение № 1, 2).

4.15. На основании примерного меню на месяц:

- Бухгалтер по столовой производит плановый расчет затрат на питание на будущий месяц.

- Заведующая столовой составляет заявку на приобретение продуктов питания на месяц (приложение № 3).

- Кладовщик приобретение продуктов питания осуществляет в соответствии с утвержденной заявкой.

5. Контроль организации питания

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в учреждении, осуществляет Министерство финансов.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума.

5.4. Персональную ответственность за организацию питания обучающихся несет директор образовательного учреждения, за качество питания – заведующая столовой.

5.5. Контроль за соблюдением графика питания осуществляет дежурный по столовой и заместитель директора по УВР. О нарушении графика питания учебными группами дежурный по столовой незамедлительно информирует заместителя директора по УВР.

5.5. Питание обучающихся находится под постоянным контролем заместителя директора по УВР, медицинского работника техникума и бракеражной комиссии.

5.6. Текущий контроль организации питания в техникуме осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета техникума, специально создаваемая бракеражная комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю организации питания в техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.