

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
СЕРДОБСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ
(ГБПОУ ПО «СМТ»)

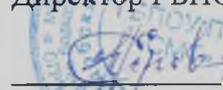
РАССМОТРЕНО

На заседании Совета техникума

Протокол от 13.03.2014 № 4

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ ПО «СМТ»


_____ Е.Н. Сынкova



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания

студентов техникума

г. Сердобск, 2014

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГПБОУ ПО «СМТ» 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.

1.2. 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, 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";

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех 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, установленном 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 ГПБОУ ПО «СМТ» 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 техникума.

3.2. Для организации питания студентов 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;
 - ведомость контроля рациона питания
 - 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
- книга отзывов и предложений.

3.4 Питание обучающихся организуется за счет субсидий областного бюджета в соответствии с постановлением правительства Пензенской области от 31.01.2014 года № 48-пП «О мерах по реализации Закона Пензенской области «О некоторых мерах социальной поддержки в системе образования на территории Пензенской области»» и средств студентов.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению дежурного мастера по столовой студентам, проживающим в общежитии, в том числе детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; обучающимся из малообеспеченных семей; обучающимся - инвалидам.

Для студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, питание организуется в помещении, оборудованном для

принятия пищи, в период с 11.20-11.40. Питание организуется в форме поставки готовых обедов, согласно заключенному договору.

3.5. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6. 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";

3.7. 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

3.8. Примерное меню утверждается директором техникума.

3.9. 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.

3.10. 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".

3.11. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08

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

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора техникума на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ТЕХНИКУМЕ.

4.1 Для студентов обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих одноразовое питание организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных ассигнований бюджета Пензенской области)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются 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; обед в 12.55 в соответствии с режимом учебных занятий. В техникуме режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора техникума ежегодно.

4.4. Столовая работает ежедневно. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из техникума, ухода на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выдается сухой паек взамен горячего питания.

4.5. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР, дежурный мастер) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей и мастеров техникума. 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 студентов, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

- 4.9.** Ответственное лицо за оборот денежных средств: ежедневно принимает от заместителя по УВР заявки по количеству питающихся;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 4.10** Для студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, питание организуется в буфете техникума за

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 образовательном учреждении, осуществляет Министерство финансов
- 5.3.** Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума
- 5.4.** Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета техникума, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 5.5.** Состав комиссии по контролю организации питания в техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В техникуме должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- 6) Табель по учету питающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.