

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Пугачевский аграрно-технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГАПОУ СО «Пугачевский
аграрно-технологический техникум»
от «06» апреля 2022 г. № 80

Решение педагогического совета,
протокол № 8 от «01» апреля 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Рассмотрено на Совете родителей,
протокол № 8
от «04» апреля 2022г.

Рассмотрено на Студенческом совете,
протокол № 12
от «04» апреля 2022г.

Данное положение составлено в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 8 октября 2020 года № 1631;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (срок действия с 01.01.21 г по 01.01.27 г.);

Постановлением Правительства Саратовской области от 19 января 2005 года № 20-П «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (с изменениями на 25 декабря 2017 года).

- Уставом лицея;
- Положением о порядке назначения и выплаты государственных академических стипендий, государственных социальных стипендий и иных форм материальной поддержки студентам, обучающимся в ГАПОУ СО «Пугачевский аграрно-технологический техникум» (с изменениями и дополнениями).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГАПОУ СО «Пугачевский аграрно-технологический техникум» (Техникум) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Техникума и родителями (законными представителями).

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Техникуме.

1.3 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора Техникума.

1.4 Положение принимается на неопределенный срок.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.6. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся-

ся в Техникуме является:

- 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

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Техникума.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованного 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.).

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

3.5. Питание в Техникума организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором Техникума.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения соответствии с Федеральным законом от 05.04.2023 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Лицеом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства; квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующую по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативны документов.

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

3.11. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания осуществляет главный бухгалтер.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ

4.1. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

4.2. Обучающиеся обеспечиваются учредителем организации один раз в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований бюджета Саратовской

области и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Обучающиеся получают бесплатное горячее питание в столовой согласно заявке, составленной дежурным мастером.

4.5. Ежедневно до 09.00 дежурный мастер на основе заявок мастеров производственного обучения, закрепленных за группами, составляет суточную ведомость движения обучающихся и оформляет общую заявку на питание обучающихся на следующий день. После утверждения заявки заместителем директора по учебно-производственной работе дежурный мастер подает ее шеф-повару.

4.6. Питание детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц, из их числа:

4.6.1. Обучающиеся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении в Техникуме, обеспечиваются сухим пайком взамен горячего питания на основании личного заявления. Решение о выдаче сухого пайка оформляется приказом директора Техникума.

4.6.2. Стоимость сухого пайка в сутки для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа определяется исходя из средств, выделенных из областного бюджета. Стоимость сухого пайка в сутки в воскресные, праздничные и каникулярные дни увеличивается на 10% в день на каждого обучающегося.

4.7. Обучающимся на период прохождения учебной и производственной практики вне места обучения предоставляется сухой паёк вместо предоставляемого на бесплатной основе питания. Сухой паёк предоставляется взамен бесплатного питания на основании приказа образовательной организации о прохождении учебной и производственной практики.

4.8. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УПР) и дежурный мастер обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию питания (заместитель директора по УПР), повара (шеф-повара), дежурного ма-

стера, медицинского работника. Состав комиссии на текущий год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.11. Ответственное лицо за организацию питания:

- совместно с дежурным мастером осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.12. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от шеф-повара заявки по количеству питающихся;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

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 за целевым использованием средств областного бюджета на обеспечение льготным питанием осуществляется министерством образования Саратовской области.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

- Положение об организации питания обучающихся;
- Приказы директора о назначении ответственных за организацию питания, о составе бракеражной комиссии.
- График питания обучающихся (составляется дежурным мастером ежедневно).
- Приказы для постановки обучающихся на бесплатное питание.