

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 13
От « 31 » 08 20 20 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «НИТ»
Р.Р.Шайхов
Приказ № 135
от « 05 » 09 20 20 г.

Принято с учетом мнения
обучающихся ГАПОУ «НИТ»
Протокол № 1
« 31 » 08 20 20 г.

Принято с учетом мнения родителей
ГАПОУ «НИТ»
Протокол № 2
« 29 » 06 20 20 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГАПОУ «Нижекамский индустриальный техникум» (далее – техникум) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, 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 обучающихся техникума.

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 обучающихся в ГАПОУ «НИТ»:

ванного 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

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

3.2. Для организации питания учащихся 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 должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой горячей продукции;
- копии 2-х недельного 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.);
- книга отзывов и предложений;
- книга отзыва и предложения родителей.

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

3.5. 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".

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором техникума.

- 3.8. Услугу по организации горячим питанием проводит предприятие, допущенное на условиях контракта, конкурса, аукциона и др. форм.
- 3.9. На организацию горячего питания заключаются контракты (договоры) непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.
- 3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.11. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Питание обучающихся техникума организуется в следующем порядке:

- по программам подготовки квалифицированных рабочих обучения на базе основного общего образования организуется на бесплатной основе за счет выделяемых бюджетных средств;
- по программам среднего профессионального образования на базе полного общего образования организуется за счет средств обучающихся.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в столовой техникума.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется согласно распорядку, установленного администрацией техникума, в соответствии с режимом учебных занятий. В техникуме режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора техникума ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания (дежурный администратор, дежурный мастер, мастер п/о) обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества готовой пищевой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой горячей продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию питания проверяет готовые горячее блюдо, меню.

4.8. Дежурный администратор совместно с дежурным мастером и мастером п/о осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся и принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. В период производственной практики, проходимые на предприятиях города, организация горячего питания обучающимся заменяется денежной компенсацией путем перевода на пластиковые карты.

4.10. В период дистанционного обучения обучающимся НПО возможна замена горячего питания на сухой паек или денежную выплату на пластиковые карты.

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 организацию горячего питания в образовательном учреждении, осуществляет Министерство финансов РТ.
- 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.