

ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу ГБПОУ
«Балахнинский технический техникум»
от «31» мая 2016 года № 278



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении «Балахнинский технический техникум»

г. Балахна
2016

СОГЛАСОВАНО
на заседании педагогического совета
протокол № 6
от « 31 » мая 2016 года
рег. № 46-2016 В О

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Балахнинский технический техникум» - (далее Техникум), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией техникума, обучающимися, родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано с целью организации горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. ФЗ №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Постановления Правительства Нижегородской области от 08.02.2005г. № 26 «Об утверждении Порядка назначения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета государственной академической стипендии студента, государственной социальной стипендии и государственной стипендии аспирантам, докторантам обучающимся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования, организациях дополнительного профессионального образования Нижегородской области ... и других форм материальной поддержки обучающихся государственных образовательных организаций Нижегородской области», Приказом Минздравразвития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н, Уставом техникума.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся техникума.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания на бесплатной и платной основе, согласовывается с Советом техникума и утверждается директором.

2. Основные цели и задачи

Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.5. Социальная поддержка обучающихся социально незащищенных, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.6. Модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

2.8. Использование собственных средств сотрудников и обучающихся для обеспечения их горячим питанием.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. В техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления и подогрева пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, весоизмерительным) инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- режим работы буфета, столовой, время перемен для приема пищи утверждается приказом директора ежегодно.

3.2. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.3. Питание обучающихся организуется

- за счет средств бюджета Нижегородской области:

- четырёхразовое горячее питание обучающимся, относящихся к льготной категории – дети – сироты, оставшиеся без попечения родителей(законных представителей);

- одноразовое горячее питание за счет родительских и собственных средств по договору.

3.4. 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».

3.5. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, утвержденного директором техникума, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора. Разработка меню производится в соответствии с формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд(приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.6. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с техникумом. Договоры (контракты) заключаются с Поставщиками, которые должны иметь соответствующую материальную и техническую базу, специализированные транспортные средства, обеспечивать поставку продукции соответствующую государственным и нормативным документам.

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

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

3.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.10. Организацию питания в техникуме осуществляет ответственный за организацию питания- заместитель директора по воспитательной работе.

3.11. Ответственность за создание необходимых условий для организации питания в техникуме несет директор совместно с заместителем директора по безопасности и хозяйственной работе.

4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме.

4.1. Питание обучающихся организуется на платной (за счет родительских и собственных средств) и бесплатной основе (за счет бюджета Нижегородской области).

4.2. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности, которое вывешивается в столовой (буфете).

4.3. Столовая техникума осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием, утвержденным директором. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Для осуществления контроля качества работы столовой (буфета) приказом директора техникума создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- заместитель директора по воспитательной работе;
- медицинский работник;
- сотрудник бухгалтерии;
- руководитель Центра социальной адаптации для детей-сирот.

4.6. Ответственные за организацию питания в техникуме

- своевременно представляют необходимую отчетность;

- лично контролируют количество фактически присутствующих обучающихся техникума, питающихся, сверяя со списком.

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

- регулярно принимают участие в контроле качества приготовления пищи;

- своевременно осуществляют контроль за соблюдением графика питания;

- проверяют личную гигиену сотрудников пищеблока, спецодежду, достаточное количество столовых приборов;

- имеют право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4.7. Платное питание организовано через работу буфета с предоставлением возможности каждому обучающемуся, сотруднику техникума получить горячее питание, выпечку, напитки.

4.8. Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих служащих со сроком обучения более одного года по их личному заявлению и заявлению родителей (законных представителей) может назначаться стипендия (компенсация за питание). Вопрос о назначении компенсации за питание обсуждается на общем собрании группы, и на основании решения группы назначается стипендия (компенсация за питание) на весь период обучения.

5. Порядок предоставления бесплатного питания льготным категориям обучающихся

5.1. Право на бесплатное питание за счет средств Нижегородской области имеют дети – сироты, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей):

5.1.1. Денежные средства на питание детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, формируются на основе расчетов и планов финансовой деятельности на год, составляемых техникумом, и утверждаются учредителем в общей сумме бюджетного финансирования на выполнение государственного заказа на осуществление образовательных услуг.

5.1.2. Руководитель Центра социальной адаптации детей- сирот:

- Формирует список и ведет учет детей – сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в общежитии;
- Формирует список и ведет учет детей – сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей, получающих горячее питание, сухой паек, получающих денежную компенсацию за питание;
- Контролирует выдачу набора продуктов, предназначенный для питания в условиях, когда нет возможности готовить горячую пищу(сухой паек) на выходные и праздничные дни, а также ежедневный рацион питания и условия приёма пищи обучающимися.

5.1.3. Допускается выдача денежной компенсации взамен питания детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, при достижении ими 18 летнего возраста, на основании личного заявления.

5.1.4. Общие списки обучающихся, из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, получающих питание и списки обучающихся, получающих денежную компенсацию взамен горячего питания, составляются социальным педагогом техникума. Данные списки утверждаются соответствующим приказом директора техникума.

6.Порядок предоставления платного питания

6.1.Предоставление платного горячего питания в техникуме производится на добровольной основе.

6.2. Мастер производственного обучения, классный руководитель, кураторы групп:

- Ведет учет в группах обучающихся, которые желают питаться. Учет ведется ежедневно с понедельника по пятницу, при необходимости производится коррекция списка;
- Подает заявки на питание обучающихся на предстоящую неделю секретарю-машинистке техникума еженедельно (среда);
- Осуществляет сбор денег с обучающихся на питание, передает деньги в бухгалтерию техникума и получает талоны на питание на предстоящую неделю, еженедельно (четверг);
- Осуществляет ежедневно выдачу талонов обучающимся, с понедельника по пятницу;

6.3. Секретарь - машинистка:

- Отвечает за получение заявок на питание, на предстоящую неделю, от мастеров производственного обучения групп, кураторов групп, классных руководителей еженедельно (среда);
- Заполняет еженедельно (четверг) общую заявку на питание групп, на предстоящую неделю в трех экземплярах:

1 экземпляр подшивается в папку учета,

2 - направляется в бухгалтерию техникума,

3 - направляется калькулятору техникума;

6.4. Бухгалтер:

- Получает от секретаря-машинистки заявки на питание, на предстоящую неделю, еженедельно (четверг);
- Получает от мастеров производственного обучения групп, кураторов групп, классных руководителей деньги, собранные на питание на предстоящую неделю;
- Оформляет и выдает талоны на питание групп мастерам п/о, кураторам групп, классным руководителям на предстоящую неделю;

6.5. Калькулятор:

- Получает от секретаря-машинистки заявки на питание, на предстоящую неделю, еженедельно (четверг) На основании заявки составляет калькуляционную ведомость и меню, которые проверяются бухгалтерией и подписываются директором. В соответствии с калькуляционной ведомостью происходит закладка продуктов питания.
- Ведет учёт выданных порций;
- Разрабатывает, утверждает цикличное 10 дневное меню;

- Строго соблюдает меню, в экстренных случаях, оперативно информирует об изменениях.

- Осуществляет заказ продуктов с учетом поданных заявок на питание;

6.6. Повар:

- Осуществляет приготовление пищи, согласно меню, с соблюдением правил приготовления пищи ежедневно, с понедельника по пятницу,

- Производит упаковку пищи в контейнеры, в соответствии с нормами выхода готовой продукции, соблюдением соответствующих норм и правил, для доставки в учебный корпус, расположенный на ул. М. Ульяновой.

6.7. Буфетчица:

- Оформляет заявки, на получение со склада техникума, одноразовой посуды, согласно количеству заказанных порций на предстоящую неделю, еженедельно;

- Ведет учет и выдачу одноразовой посуды повару, согласно количеству заказанных порций ежедневно;

- Осуществляет выдачу приготовленной пищи (контейнеров с готовой пищей) обучающимся, согласно заявок;

- Производит учет талонов на питание обучающихся ежедневно и составляет отчет.

6.8 Стоимость питания одного обучающегося/сотрудника техникума складывается в зависимости от сложившихся на территории региона цен на продукты питания, включённые в состав рекомендованного СанПиНами набора продуктов, и стоимости изготовления продукции.



Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

ПРИКАЗ

31.05. 2016

№ 278

Об утверждении Положения
об организации питания

В соответствии со ст. ст.37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ГБПОУ «Балахнинский технический техникум» и в целях регламентирования работы техникума по вопросам организации питания и охраны здоровья обучающихся, а также для обязательного исполнения участниками образовательных отношений

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Балахнинский технический техникум»;

2. Признать утратившими силу положение об организации питания в образовательном учреждении, принятое в 2013 году.

3. Администратору официального сайта Закатиловой С.А. в срок до 01.06.2016 года удалить отмененный локальный акт и поместить положение, указанное в п. 1 настоящего приказа, на официальном сайте техникума в разделе «Документы».

4. Зам. директора про воспитательной работе Исаичкиной О.Ю.и секретарю-машинистке Романовой Ж.А. ознакомить всех заинтересованных лиц с данным приказом под подпись.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



В.И. Блинков