

ПРИНЯТО:
на заседании педагогического совета
протокол № 24 от 21.03.2016



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ НСО

«Черепановский педагогический
техникум»

Р.В.Ефремова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся
государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
Новосибирской области
«Черепановский педагогический техникум»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся и сотрудников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Черепановский педагогический техникум» (далее – Положение, техникум) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Правительства Новосибирской области от 13 июля 2015 г. N 251-п "Об обеспечении питанием на льготных условиях детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Новосибирской области и в государственных профессиональных образовательных организациях Новосибирской области, подведомственных министерству образования, науки и инновационной политики Новосибирской области";
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.2. Основными задачами оказания услуг горячего питания обучающимся 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся техникума.

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. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

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

2. Порядок организации питания

- 2.1. Питание обучающихся техникума обеспечивается наличием столовой (буфета), расположенной по адресу: г. Черепаново, ул. Кирова, 2б.
- 2.2. Администрация техникума для организации питания обучающихся заключает договор со сторонней организацией, при этом предоставляет для ведения данного вида деятельности в аренду помещение столовой.
- 2.3. Организация питания обучающихся техникума осуществляются сторонней организацией в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 2.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), утвержденного директором техникума.
- 2.5. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания
- 2.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, в том числе ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- 2.7. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 2.9. Для обучающихся техникума предусматривается обязательная организация горячего питания в дни и часы работы техникума.
- 2.10. Режим питания обучающихся утверждается директором техникума и размещается на информационном стенде техникума.
- 2.11. В целях организации питания приказом директора техникума из числа работников назначаются ответственные за организацию питания обучающихся в техникуме: ответственный за организацию питания в техникуме, ответственный за организацию льготного питания в техникуме.

3. Порядок предоставления питания на бесплатной и платной основе

3.1. На основании - постановления Правительства Новосибирской области от 13 июля 2015 г. N 251-п "Об обеспечении питанием на льготных условиях детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Новосибирской области и в государственных профессиональных образовательных организациях Новосибирской области, подведомственных министерству образования, науки и инновационной политики Новосибирской области" студентам техникума предоставляется льготное питание в столовой.

3.2. Льготное питание из расчета 58,00 рублей в день на одного обучающегося (в возрасте от 11 лет и старше) предоставляется:

- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей;

3.3. Для предоставления льготного питания родители (законные представители) студентов техникума представляют лицу, ответственному за организацию льготного питания в техникуме:

- 1) заявление о предоставлении льготного питания;
- 2) документы, подтверждающие статус многодетной и (или) малоимущей семьи.

3.4. Решение о предоставлении льготного питания студентам техникума принимается администрацией техникума.

3.5. Льготное питание предоставляется с 1 числа месяца, следующего за месяцем представления родителями (законными представителями) обучающихся документов, предусмотренных п. 3.3. настоящего Положения.

3.6. Родители (законные представители) обучающихся обязаны в течение двух недель с момента наступления обстоятельств, влекущих изменение или прекращение прав обучающихся на обеспечение льготным питанием, в письменной форме извещать о наступлении таких обстоятельств.

3.7. В случае изменения или прекращения права на обеспечение льготным питанием питание прекращается с 1 числа месяца, следующего за месяцем наступления таких обстоятельств.

3.8. Льготное питание предоставляется в дни фактического посещения обучающимися техникума.

3.9. Обеспечение льготным питанием обучающихся техникума, осуществляется за счет субсидий государственным бюджетным учреждениям Новосибирской области и государственным автономным учреждениям Новосибирской области на иные цели, предоставляемых из областного бюджета Новосибирской области в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных министерству на мероприятия по обеспечению питанием на льготных условиях детей из многодетных и малоимущих семей.

3.10. Питание студентов, обучающихся в техникуме по очной форме обучения по программам подготовки специалистов среднего звена, в столовой техникума осуществляется на платной основе (кроме категорий студентов согласно п. 3.2).

3.11. Питание сотрудников техникума, а также гостей в период проведения официальных мероприятий в столовой техникума осуществляется на платной основе.

4. Основные задачи столовой

4.1. Обеспечивает организацию питания обучающихся и сотрудников техникума.

4.2. Обслуживает официальные мероприятия, проводимые в техникуме.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;

- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, в учебных группах, на педагогических советах, административных совещаниях;
- организует работу по улучшению материально-технической базы столовой;
- принимает меры по улучшению качества питания обучающихся;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом использования потенциала Совета обучающихся, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

5.2. Ответственный за организацию питания в техникуме:

- организует питание обучающихся, следит за соблюдением порядка в столовой во время приема пищи;
- координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- вносит на обсуждение на заседаниях Совета техникума, Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- ведет мониторинг удовлетворенности обучающихся качеством питания.

5.3. Ответственный за организацию льготного питания в техникуме:

- ведет первичную учетную документацию по организации льготного питания;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления льготного питания;
- взаимодействует с представителем организации, оказывающей услуги по организации питания обучающихся по вопросам организации льготного питания в техникуме;
- вносит на обсуждение на заседаниях Совета техникума, Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать о болезни обучающегося или его временном отсутствии в техникуме для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.5. Медицинский работник:

- следит за организацией питания в техникуме, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников организации, оказывающей услуги по организации питания в техникуме на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья»);

- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведет "Ведомость контроля за питанием";
- входит в состав бракеражной комиссии;
- ведет технологическую документацию по организации питания в соответствии с требованиями САНПиН;
- ведет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

5.6. Организация, оказывающая услуги по организации питания в техникуме, обеспечивает:

- наличие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации (требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре; к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды; к организации здорового питания и формированию примерного меню; к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции);
- организацию производственного контроля, включающий лабораторно - инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

6. Порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора техникума создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- представитель от организации, оказывающей услуги по организации питания;
- медицинский работник.

6.2. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню (оценивает качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится), результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции");
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками техникума.

7. Документация по организации питания

7.1. В техникуме ведется следующая отчетная и иная документация по организации питания:

- приказ директора о бракеражной комиссии;
- приказ директора о назначении ответственных за питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания и другие.