



Министерство образования
Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Иркутской области
«Ангарский политехнический техникум»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся
ГБПОУ ИО «АПТ»

Приказ № 330
от
02.09 2019г.

Всего
листов:
5

№ П-033/2019

СОГЛАСОВАНО:

Совет родителей
Протокол № 1
« 02 » 09 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО «АПТ»
Ю. Ю. Быков
/Ю. Ю. Быков/
« 02 » 09 2019 г.
М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Совет обучающихся
Протокол № 1
« 02 » 09 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся ГБПОУ ИО «АПТ»

Разработано:

Заместитель директора по ВР

Олеф /О. И. Корецкис/

г. Ангарск

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ..	3
3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ.....	4
4. ДОКУМЕНТАЦИЯ.....	5

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Устава ГБПОУ ИО «АПТ» (далее – техникум).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в техникуме, являются:

- обеспечение горячим 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в техникуме;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается директором техникума.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ

2.1. В техникуме в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- имеется помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, снабженное соответствующей мебелью;
- имеется помещение (место) для хранения контейнеров (тары).
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы буфета, время перемен для принятия пищи).

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

2.3. Питание обучающихся обеспечивается за счет средств родителей, субвенции областного бюджета.

2.4. Обучающимся из числа лиц детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей выплачиваются компенсационные выплаты на питание из областного бюджета в

соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области.

2.5. Для обучающихся техникума предусматривается организация одноразового горячего питания (обед).

2.6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в техникуме допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию.

2.7. Питание в техникуме организуется на основе примерного меню горячих обедов для организации питания обучающихся соответствующей возрастной категории в образовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

2.9. Организацию питания в техникуме осуществляет ответственное лицо за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в техникуме несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ

3.1. В техникуме организована работа пункта общественного питания (буфет). Общее число посадочных мест составляет 50. Буфет размещен на первом этаже техникума.

3.2. Помещение буфета (зала приема пищи) передается ссудополучателю по договору безвозмездного пользования объекта областной государственной собственности, закрепленного на праве оперативного управления за областным государственным бюджетным учреждением в целях оказания услуг по обеспечению горячим питанием студентов техникума.

3.3. Организация питания обучающихся осуществляется в буфете по утвержденному графику работы. График работы буфета устанавливается с таким условием, чтобы обеспечить горячим питанием обучающихся с учётом проведения учебных занятий.

3.4. Буфет техникума осуществляет деятельность в режиме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно.

3.5. Услуги по обеспечению горячим питанием студентов техникума оказываются с 11-40 до 13-50 часов.

3.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором организации, осуществляющей приготовление пищи и реализующей готовую продукцию, меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

Для поддержания порядка в зале приема пищи организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия организации, осуществляющей приготовление пищи и реализующей готовую продукцию в техникуме. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал организации, осуществляющей приготовление пищи и реализующей готовую продукцию.

3.8. Классные руководители (кураторы) учебных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся группы.

3.9. Ответственный за организацию питания в техникуме, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в министерство образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые министерством образования Иркутской области;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в техникуме студентов;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, стоимость питания в соответствии с меню;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В техникуме имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся ГБПОУ ИО «АПТ».
- Договор безвозмездного пользования объекта областной государственной собственности, закрепленного на праве оперативного управления за областным государственным бюджетным учреждением.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.