

	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	ГБПОУ РО «Таганрогский техникум сервиса и жилищно-коммунального хозяйства»»
	Локальный нормативный акт :
ТТСиЖКХ-ЛНА-1.15	Положение об организации питания обучающихся

Рассмотрен и одобрен
на заседании Педагогического совета
Протокол заседания № 9
от 15.02.2016 г.
Секретарь А.И. Лапкина _____




«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТТСиЖКХ»

Т. Д. Хохлова

Приказ № 16 от 16.02.2016 г.

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГБПОУ РО «ТТСиЖКХ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации питания в ГБПОУ РО «ТТСиЖКХ» (далее - Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», законом РО «Об образовании в РО» от 14.11.2013 г. №26-ЗС, постановлением Правительства РФ от 03.08.2012 г. № 726, Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом Минздрава России и Минобрнауки России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях», Положения «О социальной поддержке детей-сирот в РО» от 22.10.2004г. №165- ЗС, ст.19-20.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся техникума, осваивающими программы ППКРС, 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания;
- права и обязанности участников процесса по организации питания;
- порядок осуществления контроля за организацией питания

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом принимается Педагогическим советом и утверждается директором техникума.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание организуется для всех обучающихся дневной формы обучения, осваивающими программы ППКРС, до окончания срока обучения за счет средств областного бюджета, в пределах целевых бюджетных средств утвержденных планом финансово-хозяйственной деятельности техникума.

2.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора, где назначается лицо, ответственное за организацию питания, утверждается график питания групп, назначается состав бракеражной комиссии, выносятся иные решения, способствующие совершенствованию организации питания обучающихся.

2.3. Днем начала организованного питания обучающихся считается первый учебный день учебного года.

2.4. Обучающийся ГБПОУ РО «ТТСиЖКХ» имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года. Обучающиеся, проживающие в общежитии, имеют право на 3-х разовое питание.

2.5. Обеспечение питанием обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Правительства Ростовской области № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях». Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 3-5 разовое питание. При наличии только одноразового горячего питания или отказа от получения горячего питания данной категории обучающихся выдается денежная компенсация полностью или частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием, в соответствии с установленными нормами.

2.6. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей).

2.7. Питание обучающихся осуществляется на переменах продолжительностью 10-20 минут после 5 урока и после 6 урока.

2.8. Экономия средств бюджета на частичную оплату питания обучающихся, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера частичной оплаты питания за счет средств областного бюджета обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детям-инвалидам и обучающимся, проживающим в общежитии в пределах установленных норм питания.

2.9. В исключительных случаях обучающимся, находящимся на учебно-производственной практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне образовательного учреждения осуществляется компенсация в виде: выплаты денежных средств или выдачи сухого пайка взамен питания. Питание, сухой паек или компенсация взамен горячего питания в каникулярное

время, в выходные и праздничные дни не организуется и не выдается для обучающихся основного контингента.

2.10. Компенсация за не предоставленное питание производится из расчета дневной стоимости питания, утвержденного приказом директора.

2.11. По желанию детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей им может производиться компенсация расходов на питание, в каникулярное время, при выезде за пределы места учебы, за период болезни, во время учебно-производственной практики вне ГБПОУ РО «ТТСиЖКХ», в период трудоустройства (не более 500 руб. на каждого обучающегося) или иных случаях, в соответствии с нормативами затрат, утвержденными Министерством общего и профессионального образования Ростовской области.

2.12. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора, на основании письменного заявления обучающегося (в случае достижения совершеннолетия) или его родителей (законных представителей).

2.13. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, утвержденного директором и согласованное руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.14. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.15. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся 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.

2.16. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.17. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем, мастером производственного обучения, руководителем группы. Контроль за заявкой осуществляет зам. директора по воспитательной работе и безопасности и главный бухгалтер.

2.18. Классные руководители и мастера производственного обучения, сопровождающие обучающихся в столовую несут ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно поданной заявке на питание.

2.19. Администрация организует дежурство мастеров производственного обучения или руководителей групп, которые ежедневно

предоставляют в столовую следующие отчетные документы:

- заявка на питание обучающихся;
- акт на отпуск питания.

2.20. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению ответственного по питанию, фиксируется мастером производственного обучения в акте о неиспользованных порциях и выдается обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающимся из малообеспеченных семей, обучающимся инвалидам.

2.21. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.22. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – Приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-018);
- копии циклического 10-ти дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- книга отзывов и предложений

2.23. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными работниками, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- прошедшими предварительные и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;
- имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.24. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом.

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

3.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Ростовской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ГБОУ НПО РО «ТТСиЖКХ» и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, совета образовательного учреждения, а также педагогических советах.
- координирует и контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;

3.2. Ответственный за организацию питания заместитель директора по воспитательной работе:

- координирует и контролирует деятельность руководителей групп, кураторов, мастеров производственного обучения, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания; обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;
- формирует список и ведет учет детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3.3 Дежурный мастер:

- своевременно предоставляет справку и заявку на питание;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию (акты на списание завтраков, обедов,);
- своевременно накрывает с дежурными обучающимися столы к обеду;
- обеспечивает с дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- следит за порядком во время приема пищи.

3.4. Руководители групп, мастера производственного обучения ГБПОУ «ТТСиЖКХ»:

- ежедневно представляют в учебную часть заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически

выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

3.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документов в случае, если обучающийся относится к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю и мастеру п/о о болезни обучающегося или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя, мастера производственного обучения об имеющихся у обучающегося 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.

4. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

4.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:

- зам. директора ГБПОУ РО «ТТСиЖКХ»;
- зав. столовой;
- другие педагогические работники;
- председатель профсоюзного комитета.

4.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя, мастера производственного обучения;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

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

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

4.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения:

- на родительских собраниях в группах.

4.6. В целях совершенствования организации питания обучающихся:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

5. Ответственность

5.1 Мастера производственного обучения несут ответственность за организацию питания обучающихся в закрепленной группе, достоверность поданных данных о количестве обучающихся, поставленных на питание и количестве фактически получивших питание в столовой техникума, ведение журнала учета обучающихся на получение питания, своевременное предоставление документов на выдачу сухого пайка обучающимся или выплату денежной компенсации взамен горячего питания.

5.2. Дежурные по столовой из числа педагогов несут ответственность за фактически отпущенные порции по заявке обучающимся, раздачу невостребованного питания обучающимся и своевременное оформление акта на отпуск питания – завтраков и обедов, воспитатели – ужинов.

5.3 На заведующую столовой возложена ответственность – за меню, ассортимент и качество поступающих продуктов, за качество и сбалансированность приготовленной пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм работы столовой, правильность оформления товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, поступающей в столовую техникума.

5.4 Заместитель директора по воспитательной работе и безопасности несет ответственность – за контроль по организации питания обучающихся в полном объеме, а также выплаты денежной компенсации детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей и выдачу сухого пайка обучающимся взамен неполученного питания;

5.4. Главный бухгалтер несет полную ответственность за целевое расходование целевых бюджетных средств на организацию питания обучающихся техникума.

5.5. При возникновении конфликтной ситуации между столовой и обучающимися, последние вправе постановить вопрос для его разрешения перед директором техникума. Решение принимается в недельный срок либо незамедлительно.