

СОГЛАСОВАНО решением педагогического совета техникума Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2023г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ГАПОУ СО «ПАТ» Л.Г.Иванова
--	--



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ГАПОУ СО «ПЕРЕЛЮБСКИЙ АГРАРНЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

2023год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГАПОУ СО «Перелюбский аграрный 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 :

-СанПиН 2.4.5..2409-08 (с изменениями на 25 марта 2019 года) « Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в техникуме.

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, 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 СО «Перелюбский аграрный техникум» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностями в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания 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 ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно

–гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

-соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

-обеспеченность технологическим оборудованием, 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 постоянно должны находиться:

-заявки на питание;

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

-ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

-копии примерного 10-дневного меню (или 14-,21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

-ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

-приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия ,декларации соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

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 2.4.5.0409-08 «Санитарно –эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008года.

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню –раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное десятидневное меню утверждается директором техникума.

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

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникуме осуществляют предприятия(организации),специализирующиеся на работе по поставкам питания в образовательные учреждения в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.1.9).

3.10. На поставку питания заключаются договора непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ТЕХНИКУМЕ

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

-одноразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся групп НПО (из расчета 30 рублей в день);

-одноразовое горячее питание – для обучающихся групп СПО (из расчета 10 рублей в день).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором техникума, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам, в перерывах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В техникуме режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания (социальный педагог) обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания , повара (заведующего столовой), преподавателя техникума(общественный контроль). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносят в бракеражные журналы(журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции)

4.6. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.7. Заведующая производством ежедневно принимает от социального педагога заявки по количеству питающихся;

составляет меню-требования и определение стоимости питания в день;

осуществляет контроль фактически отпущенных обедов.

4.8. Обучающимся отделений начального и среднего профессионального обучения в период прохождения производственной практики выплачивается денежная компенсация вместо предоставляемого на бесплатной основе питания. Размер денежной компенсации для обучающихся отделения начального профессионального и студентов среднего профессионального образования устанавливается в соответствии с Постановлением правительства Саратовской области.

4.9. Денежная компенсация не выдается за пропущенные учебные дни, в том числе по уважительной причине.

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, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

5.3. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания лица.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения, согласовываются с органом управления техникума, утверждается директором техникума и вступают в силу после их утверждения.

6.2. На основании требований приказа Рособрнадзора №831 «Требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации», в соответствии с требованиями ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ГАПОУ СО «ПАТ» размещает на официальном сайте в специальном разделе «Сведения об образовательной организации» подразделе «Организация питания в образовательной организации» информацию об условиях организации питания обучающихся техникума, в том числе «Положение об организации питания обучающихся в ГАПОУ СО «ПАТ».