

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
ГБПОУ СО ВП МТТ «Юность»
от 02.06.2015г. №95

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГБОУ СПО СО ВП МТТ «Юность»
от 09.06.2015г. № 209-уч

Положение
об организации питания обучающихся кадетской школы-интерната ГБПОУ СО
«Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся кадетской школы-интерната ГБПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся кадетской школы-интернат (КШИ), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией КШИ и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации "Об образовании", Уставом техникума, Положением о кадетской школе-интернат – отделении (далее КШИ) ГБПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность», федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" с изменениями, внесенных Федеральным законом от 28.11.2015 N 358-ФЗ.; СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся КШИ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания обучающихся КШИ, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора Техникума.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. 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. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся КШИ:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическими потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально-незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблоков образовательной организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания.

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

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, техническое 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 учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журналы контроля рациона питания;
- копии примерного 7-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, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями, офицерами осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися КШИ и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

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

3.6. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, среднего профессионального образования».

3.7. Питание в образовательной организации 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.

3.8. Примерное меню утверждается директором техникума «Юность».

3.9. Цены производимой в столовой техникума продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания кадетов осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся кадетской школы-интернат.

4.1. Питание обучающихся КШИ организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

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

4.3. Столовая техникума осуществляет производственную деятельность в режиме одноменной работы образовательной организации и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся КШИ организуется по взводам (классам) в соответствии с распорядком дня кадетов и режимом учебных занятий.

4.5. Ответственные дежурные КШИ обеспечивают сопровождение обучающихся классными руководителями, офицерами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, офицеры обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену кадетов перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. 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 горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора по развитию кадетского образования. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора техникума. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в образовательной организации:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание (за счет средств бюджета);
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

Заместитель директора по развитию кадетского образования:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации питания обучающихся кадетской школы-интерната.

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. Текущий контроль организации питания обучающихся КШИ в техникуме осуществляют медицинский персонал образовательной организации, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета техникума и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации техникума, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания обучающихся КШИ утверждается директором техникума в начале каждого учебного года.

Разработала
Методист



Т.М.Черепанова

СОГЛАСОВАНО
Зав. столовой
Зам.директора по УР
Зам.директора по РКО



А.М. Хакеева
М.А.Рабенок
В.А.Чезганова