

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ КК КИСТ

Н.В. Плошник

» 2018



**Положение об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае"

1.2. Организация питания обучающихся осуществляется техникумом в соответствии с нормативными правовыми актами и правовыми актами Российской Федерации и Краснодарского края, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

1.3. Основными задачами при организации питания студентов, являются:

- обеспечение студентов 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 студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания студентов;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

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

## **2. Общие принципы организации питания**

2.1. При организации питания техникум руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, студентов в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания студентов:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания студентов (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания студентов).

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

2.4. Питание студентов организуется за счет краевого бюджета и средств студентов СПО и/или их законных представителей.

2.5. Для студентов предусматривается организация различных видов:

- одноразовое бесплатное горячее питание – для студентов групп, обучающихся по профессиям подготовки квалифицированных рабочих и служащих;
- платное питание – для студентов групп, обучающихся по профессиям подготовки квалифицированных рабочих и служащих и по программам подготовки специалистов среднего звена.



- 2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм.
- 2.7. Питание в техникуме организуется на основе примерного 12 дневного меню, утвержденного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, студентов в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2.9. За организацию питания в техникуме отвечает заместитель директора по УВР.
- 2.10. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

### **3. Порядок организации питания.**

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале столовой вывешивается меню, утвержденное директором техникума, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Столовая работает ежедневно. В случае проведения мероприятий, связанных с уходом на учебную и производственную практику, сессию в случае технических неисправностей (отсутствием света, воды) студентам обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих выдается сухой паек взамен горячего питания
- 3.3. График приема пищи утверждается директором техникума. В режиме учебного дня для приема пищи предусматривается 40 минут. Отпуск питания в столовой осуществляется дежурным мастером по, педагогом по группам.
- 3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 3.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражная комиссия в составе: дежурный администратор, дежурный мастер, повар, дежурный студент, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия общественного контроля за питанием, в состав которой

входят на основании приказа директора социальный педагог, мастер п/о, классный руководитель, представитель родительской общественности и представитель ученического коллектива.

3.7. Классный руководитель и мастер п/о, заведующий отделением организуют разъяснительную и просветительскую работу со студентами и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания студентов группы, ежедневно своевременно заполняют справку на питание о количестве питающихся студентов, в том числе на платной основе.

3.8. Классный руководитель и мастер п/о групп сопровождают студентов в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором, контролируют их поведение во время приема пищи.

3.9. Ответственный за организацию питания заместитель директора по УВР совместно с дежурным администратором:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- лично контролирует количество фактических присутствующих в техникуме студентов, питающихся бесплатно;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания студентов;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания студентов, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у кураторов необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания студентов.

3.10. Дежурный мастер, преподаватель:

- своевременно предоставляет справку и заявку на питание;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию (акты на списание);
- своевременно накрывает с дежурными студентами столы к обеду;
- обеспечивает с дежурными студентами чистоту и порядок в столовой;



- следит за порядком во время приема пищи.

#### **4. Порядок организации платного питания**

4.1. Платное питание предоставляется студентам СПО, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

4.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

4.3. Платное питание в столовой производится посредством свободного выбора блюд расчет через кассу, либо комплексного обеда оплаченными на квитанции в банк.

4.4 Родители (законные представители) обучающегося до 25-го числа текущего месяца производят оплату в банк за обеспечение питанием за следующий месяц. Копию документа, подтверждающего оплату, предоставляют классному руководителю, мастеру п/о.

В случае непосещения обучающимся занятий без уважительной причины и при не уведомлении им классного руководителя группы, мастера производственного обучения, социального педагога, ответственного за организацию питания в техникуме (заместителя директора по воспитательной работе) в письменной или устной форме до 9.00 часов о предстоящем непосещении техникума, плата за пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Перерасчет по количеству дней болезни, отсутствия обучающегося по другим уважительным причинам, производится по окончании месяца путем перевода денежных средств на следующий месяц либо возврата денежных средств родителю (законному представителю) по его заявлению, в случае прекращения обеспечения питанием обучающегося.

#### **5. Документация**

Должно быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания студентов.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания студентов.
- 5) Справка, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.