

Министерство образования и науки Республики
Северная Осетия – Алания
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Владикавказский многопрофильный техникум имени кавалера ордена Красной
Звезды Георгия Калоева»

ПРИНЯТО

Решением педагогического
совета ГБПОУ ВМТ им. Г. Калоева
от 28.09.20 № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВМТ им. Г. Калоева
Т.С.Цаголов

2020 г.

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 67

**Положение о порядке организации питания обучающихся в
государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении
«Владикавказский многопрофильный техникум имени кавалера ордена
Красной Звезды Георгия Калоева»**

г. Владикавказ, 2020 г.

**Министерство образования и науки Республики
Северная Осетия – Алания
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Владикавказский многопрофильный техникум имени кавалера ордена Красной
Звезды Георгия Калоева»**

ПРИНЯТО

Решением педагогического
совета ГБПОУ ВМТ им. Г. Калоева
от _____ № ____

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВМТ им. Г. Калоева
_____ Т.С.Цаголов
« ____ » _____ 2020 г.

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № ____

**Положение о порядке организации питания обучающихся в
государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении
«Владикавказский многопрофильный техникум имени кавалера ордена
Красной Звезды Георгия Калоева»**

г. Владикавказ, 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ ВМТ им. Г.Калоева

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Владикавказский многопрофильный техникум имени кавалера ордена Красной Звезды Георгия Калоева» (далее – Техникум).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом Техникума;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановлением Правительства РФ от 28.03.2019 № 343 «Об утверждении нормативов затрат на обеспечение дополнительных гарантий прав на образование детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; постановление Министерства образования РФ - значения нормативов затрат на обеспечение бесплатным питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 10.12.2018г. №МН-Пр-11/СК.
- Постановлением Правительства РСО – Алания от 28.08.2020 № 284 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях РСО-Алания»;
- Письмом 04.09.2020 г. № 1174 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок.

1.6. После принятия 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 в Техникуме:

- обеспечение обучающихся питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- 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. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся;

3.3. 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.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;
- 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, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.5. 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.

3.6. Режим питания в Техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "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 23.07.2008 года.

3.7. 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 приготовляемых 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.

3.9. Стоимость готовых блюд, стоимость завтраков и обедов определяются исходя из нормативов, установленных министерством образования и науки РСО - Алания.

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

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии ст.93 п.1 п.п.4,5 Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Техникумом. 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.

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

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой Техникума, 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 Техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.15. Директор Техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в Техникуме

4.1. Питание обучающихся (осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) организуется на бесплатной основе, за счет субсидии республиканского бюджета в пределах лимитов бюджетных ассигнований, предусмотренных на соответствующие цели в республиканском бюджете РСО-Алания на очередной финансовый год ..

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале. На основании поданной дежурным мастером заявки, работник бухгалтерии составляет калькуляцию, пишет ежедневное меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции,

стоимости готового блюда. Калькуляция и меню подписываются директором, главным бухгалтером, заведующей производством, калькулятором.

4.3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Администрация Техникума организует дежурство мастеров, которые подписывают акт на отпуск питания.

5. Условия предоставления питания обучающимся в Техникуме

5.1. Питание предоставляется в пределах бюджетных субсидий на период дневного обучения в Техникуме (теоретические занятия, занятия по производственному обучению и производственной практике).

5.2. Обучающиеся, оставшиеся без попечения родителей и сироты получают денежную компенсацию питания в размере 383 рубля, за минусом стоимости обеда в рабочие дни.

5.3. Ежедневно до 10.00 старший мастер, на основе заявок мастеров производственного обучения, закрепленных за группами, оформляет общую заявку на питание учащихся на следующий день и подает ее заведующей столовой.

5.4. В случае неполучения обучающимися питания в связи с болезнью или иными причинами, приведшими к неявке обучающегося в Техникум, возмещение расходов на питание, в том числе продуктами питания не производится.

5.5. Питание и денежная компенсация взамен питания обучающимся Техникума в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и не выплачивается, за исключением детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

5.6. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим основные образовательные программы на дому, предоставляется денежная компенсация стоимости питания за учебные дни на основании заявления по форме, установленной приложением 2.

Денежная компенсация предоставляется образовательной организацией ежемесячно посредством перечисления денежных средств на счет заявителя в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания.

5.7 В период прохождения производственной практики на предприятиях, все желающие обучающиеся питаются в столовой Техникума. Бесплатное питание обучающихся профессиональных образовательных организаций во время прохождения ими производственного обучения или производственной практики на территории сторонних организаций обеспечивается образовательной организацией путем заключения гражданско-правовых договоров на организацию питания обучающихся с юридическими лицами, которые организуют производственное обучение или производственную практику.

В случае невозможности организации бесплатного питания обучающихся при прохождении производственного обучения и производственной практики на территории сторонних организаций обучающемуся, имеющему право на бесплатное питание, предоставляется денежная компенсация за дни прохождения производственного обучения и производственной практики посредством перечисления денежных средств на счёт обучающегося в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным исходя из фактически сложившейся стоимости питания.

5.8 В случае наступления чрезвычайных обстоятельств, введения в Республике Северная Осетия-Алания режима повышенной готовности или ограничительных мероприятий (карантина) учредителями образовательных организаций с учётом конкретной ситуации может приниматься решение о выдаче обучающимся набора пищевых продуктов (сухого пайка, продовольственного пайка), предназначенных для организации питания обучающихся.

Замена бесплатного питания набором пищевых продуктов осуществляется в соответствии с приказом образовательной организации.

6. Порядок предоставления питания

6.1. Питание обучающихся осуществляется в столовой Техникума.

6.2. Организация питания предусматривает бесплатное горячее питание обеда для обучающихся и 3-х разовое питание (завтрак, обед, ужин) для обучающихся, проживающих в общежитии.

6.3. Завтрак, обед и ужин производятся в часы, установленные режимом работы столовой, в соответствии с внутренним распорядком дня обучающихся.

7. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

7.1. Контроль обеспечения обучающихся горячим питанием осуществляется ежедневно мастерами производственного обучения.

7.2. Выдача готовой пищи обучающимся осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд ежедневно проводит бракеражная комиссия, в состав которой входит работник пищеблока, дежурный мастер и медицинский работник. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Контроль организации питания обучающихся осуществляют:

- директор Техникума;
- старший мастер;
- медицинский работник;
- главный бухгалтер

7.4. 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;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

7.5. Комиссия оценивает качество приготовления обедов и выносит итоги оценки на еженедельный совет администрации.

7.6. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.