

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУЙСКИЙ ТЕХНИКУМ
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»**

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 244 от «02» сентября 2015 года

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания

**областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»**

РАССМОТРЕНО

Советом техникума
Протокол № 9 от «2» сентября 2015

Буй

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона РФ № 273 «Об образовании» от 29.12.2012 г., нормативных и правовых актов Российской Федерации и Костромской области, федеральных санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Федерального закона № 159 ФЗ от 22.08.2004г. «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Закона Костромской области от 19.12.2005г. «О государственном обеспечении и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Костромской области», Постановления администрации Костромской области от 06.10.2009г. №342-а «Об утверждении норм обеспечения питанием, одеждой, обувью, мягким инвентарём и необходимым оборудованием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Приказа Департамента образования и науки Костромской области «О средних нормативах государственного обеспечения детей-сирот», Закона Костромской области №487-5-ЗКО от 07.02.2014г. «О мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Костромской области», Устава техникума и определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся техникума, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

1.2. Организация питания в техникуме осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся и охраны их здоровья силами учреждения - сотрудниками в штате учреждения.

1.3. Для организации питания обучающихся в техникуме работает столовая с обеденным залом на 80 посадочных мест.

1.4. Питание в техникуме организуется за счет средств областного бюджета, за счёт средств, полученных от предпринимательской деятельности.

1.5. Питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих дневной формы обучения на базе основного общего образования, зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение до окончания обучения осуществляется на бюджетной основе.

1.6. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, предоставляется двухразовое питание (завтрак, обед). Ужин компенсируется соответствующей денежной суммой, либо продуктовым набором.

1.7. Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, заочного отделения осуществляется на платной основе.

2. Порядок и организация питания обучающихся на бюджетной основе

2.1. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, ежедневно получают одноразовое горячее питание (обед).

2.2. Питание обучающихся на бюджетной основе осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.3. Примерное меню питания обучающихся на бюджетной основе 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 рецептов.

2.4. В соответствии с примерным меню заведующей столовой составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню питания обучающихся на бюджетной основе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.5. Утвержденное ежедневное меню ежедневно утром вывешивается в обеденном зале.

2.6. Администрация техникума организует в столовой дежурство мастеров производственного обучения, которые ежедневно оформляют заявку на питание обучающихся, акт реализации питания.

2.7. Заявка на питание составляется с учетом явки обучающихся на занятия.

2.9. На основании поданной дежурным педагогом (мастером группы, классным руководителем) заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором, заведующей производством, бухгалтером.

2.10. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по группам в соответствии с поданной заявкой под контролем дежурного мастера и руководителей групп.

2.11. Питание предоставляется обучающимся с понедельника по пятницу.

2.12. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

2.13. В период нахождения обучающихся на сплошной производственной практике на предприятиях, может выдаваться денежная компенсация из расчета средней стоимости дневного рациона питания, при наличии средств.

3. Организация питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

3.1. Для обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лицам из их числа, зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение, организовано двухразовое питание (завтрак, обед).

3.2. В выходные, праздничные и каникулярные дни, за ужин в учебные дни, а также во время прохождения производственной практики за пределами города, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, взамен питания выдается денежная компенсация, либо продуктовый набор в соответствии с утвержденными нормами.

4. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями.

4.1. Для обучающихся с ограниченными возможностями (обоснование - справка МСЭ об установлении инвалидности), зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение, и организовано двухразовое питание (завтрак, обед).

4.2. В учебные дни, согласно табеля посещения занятий, составленного мастером производственного обучения данной категории обучающихся на разницу от суммы питания выдаётся продуктовый набор в соответствии с утвержденными нормами.

4.3. В выходные, праздничные и каникулярные дни, организация питания, выдача продуктового набора не производится.

5. Организация питания на платной основе

5.1. Столовая техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания платной основе:

5.1.1. обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;

5.1.2. обучающимся заочного отделения;

5.1.3. работникам техникума.

5.2. Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена и заочного отделения осуществляется на основании примерного меню питания на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в начале учебного года.

5.3. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума или заместителем директора по учебно-воспитательной работе ежедневное меню питания, в котором указываются названия блюд, их объем и стоимость.

5.4. Оплата за питание производится:

5.4.1. обучающимися – за наличный расчёт, через ККМ.

5.4.2. работниками техникума – производится удержание из заработной платы, по ведомости. (Согласно письменного заявления работника об удержании платы за питание).

5.5. Ежедневно классным руководителем, старостой группы оформляется заявка на питание

5.6. Классные руководители, старосты учебных групп включают обучающихся, изъявивших желание питаться в заявку и обеспечивают их организованную явку в столовую.

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

6.1. Ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации Костромской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением несет директор техникума.

6.2. Заведующий воспитательным отделом координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока; обеспечивает охват обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, питанием на бюджетной основе; координирует работу в техникуме по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Мастера производственного обучения, классные руководители (кураторы групп) ежедневно представляют в столовую заявку в соответствии с количеством обучающихся для организации питания; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

6.4. Заведующая столовой отвечает за приготовление порций согласно поданной заявки, регулирует процесс обеспечения питанием (оставшиеся порции от питания обучающихся НПО могут быть реализованы, оставшиеся блюда из свободного- платного меню, могут быть отпущены для дополнительного питания обучающихся НПО)

7. Контроль за работой столовой, осуществляющей горячее питание обучающихся.

7.1. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме создается бракеражная комиссия.

7.2. В состав комиссии входят:

- директор (председатель);
- медицинский работник;
- заведующая столовой.

7.3. Бракеражная комиссия учитывает мнения студенческого совета.

7.4. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

7.4.1. контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

7.4.2. проверку складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- 7.4.3. контроль за организацией работы на пищеблоке и соблюдением правил личной гигиены работников и обучающихся в период приема пищи;
- 7.4.4. контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 7.4.5. присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- 7.4.6. проведение органолептической оценки готовой пищи;

Пролімеровано, скріплено и

заверено печатью 5

(мемб. нустом)

Директор

А.А. Чупрова



«2

20 15г.