

Департамент образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Ракитянский агротехнологический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на Общем собрании работников
и обучающихся техникума
протокол №3
от «05» апреля 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГАПОУ «РАТТ»
Н.А.Новикова
приказ № 175/1-од
от «05» апреля 2021 г.

Согласовано:

на заседании Родительского
комитета
протокол №6
от «03» апреля 2021 года

Согласовано:

на заседании совета
самоуправления
протокол №6
от «03» апреля 2021 года



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 5.26

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ОГАПОУ «РАТТ»

Дата создания: 5 апреля 2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании:

- Указа Президента РФ от 5 мая 1992 года №431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (с изменениями и дополнениями);
- Постановления Правительства Белгородской области №505-пп от 24 декабря 2018 года «Об организации питания обучающихся профессиональных образовательных организаций Белгородской области»;
- Постановления Правительства Белгородской области №363-пп от 27 августа 2019 года «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №505-пп»;
- Постановления Правительства Белгородской области №27-пп от 27 января 2020 года «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №505-пп»;
- Постановления Правительства Белгородской области №369-пп от 10 августа 2020 года «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №505-пп»;
- Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.3.1186-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
- Уставом Техникума, определяющим порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся Техникума, правами и обязанностями участников образовательного процесса по организации питания.

Настоящее Положение согласовано с родительским комитетом и советом самоуправления Техникума.

1.2. Организация питания в Техникуме осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся и охраны их здоровья силами учреждения. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся здоровым 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) и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания.

1.3. Для организации питания обучающихся в Техникуме работает столовая с обеденным залом на 100 (сто) посадочных мест.

1.4. Питание в Техникуме организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (или их законных представителей) (завтрак, ужин).

1.5. Студенты, обучающиеся по очной форме обучения на бюджетной основе по программам подготовки специалистов среднего звена, основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения обеспечиваются одноразовым горячим питанием (обеда).

2. Порядок и организация питания обучающихся.

2.1. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями федеральных санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45.

2.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (12-14 дней), согласованного директором Техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.3. Примерное меню 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. Примерное меню хранится у заведующего столовой.

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором Техникума ежедневное меню, 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.

2.6. Администрация Техникума организует в столовой дежурство кураторов групп, которые ежедневно осуществляют оформление заявки на питание обучающихся до 12.35 часов.

2.7. При составлении заявки учитывается фактическая численность обучающихся, включая в общую заявку одну порцию, используемую для суточных проб.

2.8. На основании заявки составляется калькуляция ежедневного меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции, стоимости готовых блюд. Калькуляция и меню подписываются заведующей столовой, работником бухгалтерии и поваром.

2.9. Питание студентов учебных групп организуется под контролем дежурного куратора учебной группы в соответствии с поданной заявкой.

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, зачисленным приказом директора организовано трехразовое питание согласно установленным нормам.

3.2. В выходные, праздничные и каникулярные дни, а также во время прохождения производственной практики за пределами техникума, 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, при этом норма стоимости питания в выходные, праздничные и каникулярные дни каждого обучающегося данной категории увеличивается на 10% в день.

4. Питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, по программам подготовки специалистов среднего звена и по основным программам профессионального обучения (за счет бюджета):

4.1. Обучающиеся, проживающие в семьях, ежедневно получают одноразовое горячее питание (обед).

4.2. Питание предоставляется обучающимся только в дни посещения Техникума.

4.3. В субботу обучающимся предоставляются завтраки.

4.4. Питание в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

4.5. Во время участия в областных конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения вне техникума, а также при отсутствии возможности организовать горячее питание в Техникуме обучающимся может выдаваться сухой паек из расчета стоимости дневного рациона одного обучающегося или денежная компенсация в размере 100 (ста) рублей.

4.6. Набор пищевых продуктов, используемых при выдаче сухого пайка обучающимся, формируется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

5. Питание обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и детей-инвалидов.

5.1. Питание студентов из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и детей-инвалидов (завтрак и обед) осуществляется за счет бюджетных средств.

6. Питание обучающихся из многодетных семей.

6.1. Питание студентов из многодетных семей (завтраки и обеды) осуществляется за счет бюджетных средств.

6.2. Питание студентов из многодетных семей (завтраки) осуществляется по предварительной заявке кураторов групп.

6.3. Питание студентов из многодетных семей (завтраки) осуществляется по приказу ОГАПОУ «РАТТ» на основании предоставленных справок, подтверждающих статус - семьи «многодетная».

6.4. Если студенты из многодетных семей отказываются от питания (завтраки), то они (или их законные представители) должны предоставить отказ в письменном виде.

7. Организация питания на платной основе.

7.1. Столовая Техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания на платной основе:

- обучающимся, проживающим в общежитии (завтрак и ужин за счет средств родителей или их законных представителей);
- работникам Техникума.

7.2. Основанием получения питания на платной основе является предъявление талона в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

7.3. Приобретение талонов производится ежедневно, согласно расчетной стоимости.

7.4. Стоимость питания (завтрак, обед, ужин) определяется как размер стоимости набора продуктов для приготовления питания с учетом прямых и накладных расходов.

7.5. Стоимость за талон на питание обучающихся, работников устанавливается приказом директора исходя из калькуляций. Стоимость может быть пересчитана 1 раз в полугодие или при изменении меню.

7.6. Организация питания осуществляется в соответствии со следующими отчетными документами:

- заявкой на количество питающихся обучающихся;
- ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;
- двухнедельным примерным меню, заверенным в установленном порядке.

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

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

8.2. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе координирует и контролирует деятельность кураторов, работников пищеблока; обеспечивает охват всех обучающихся питанием; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

8.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за работу бракеражной комиссии, заведующей столовой, преподавателей и мастеров производственного обучения.

8.4. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора.

8.5. В пищеблоке должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (при наличии);
- примерное меню, согласованное с территориальным органом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.)
- журнал здоровья для сотрудников пищеблока;
- книга отзывов и предложений.

8.6. Кураторы учебных групп ежедневно представляют в столовую заявку в соответствии с фактическим количеством обучающихся для организации питания; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.