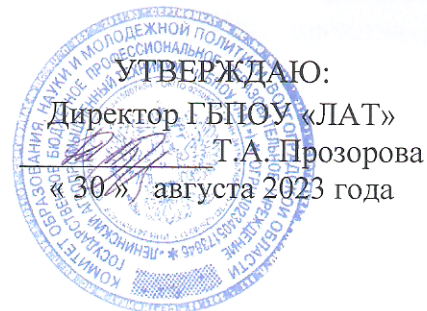


**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ И ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

ПРИНЯТО
Советом Техникума
Протокол № 6
от «30» августа 2023



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Ленинский агропромышленный техникум»
(ГБПОУ «ЛАТ»)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ленинский агропромышленный техникум» (далее по тексту «Техникум») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано 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».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и сотрудников Техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным-нормативным актом, регламентирующим деятельность Техникума по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора Техникума.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ленинский агропромышленный техникум» является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение обучающихся в физиологической потребности в витаминах посредством проведения дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Использование в меню специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактику) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Техникума. Организовать питание обучающихся образовательное учреждение может самостоятельно (если оно содержит собственную столовую и соответствующий штат специалистов), либо может привлечь стороннюю организацию в порядке аутсорсинга-передача образовательным учреждением, на основании договора, функций производственной предпринимательской деятельности по организации горячего питания другой компании.

Для организации и обслуживания питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, столовая), 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; 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.

Учет и отчетность. Наличие рабочей документации.

- Программа и план работы «Организация полноценного сбалансированного питания обучающихся на текущий год».
- ведомости на питание,
- журнал получения готовой продукции;

Осуществление контроля услуг питания (аутсорсинга) :

В приложении 9 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, приведена схема органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, и эту оценку проводит бракеражная комиссия предприятия-исполнителя по договору, а также Роспотребнадзор, но никак не заказчик.

Контрольно- статистическая документация:

- журнал С-витаминизации третьих блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 14-дневного меню,
- приходные документы на готовую продукцию. Документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.1. Администрация Техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.2. 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.

3.3. 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 приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.4. Примерное меню утверждается директором Техникума.

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

3.6. Доставку горячего питания для организации питания в Техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам горячего питания в образовательные учреждения 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».

На поставку горячего питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку проекции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.8. Приказом директора Техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата у обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год-заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ТЕХНИКУМЕ

4.7. Питание обучающихся организуется на основе заключенных контрактов (договоров).

4.8. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Техникума с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.9. Отпуск питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий. В Техникуме режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора Техникума. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.10. Проверку качества горячего питания, пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия поставщика горячего питания. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.11. Ответственное лицо за организацию питания: проверяет ассортимент поступающей продукции, её состав;

-принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.12. Денежная компенсация за горячее питание выдается обучающимся за периоды нахождения обучающихся на производственной практике, обучения по индивидуальной программе, в выходные, праздничные дни, в размере, установленном приказом «Об утверждении размеров и порядка предоставления мер социальной поддержки отдельной категорий обучающихся» от 11.09.2018 года № 125 Комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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 в Техникуме осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета Техникума, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в Техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Текущий контроль организации питания в колледже осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета Техникума и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

6.3. Состав комиссии по контролю организации питания в Техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. В Техникуме должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Приказ «Об организации питания».
- 2) Положение «Об организации питания обучающихся».
- 3) Приказ директора «О назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля».
- 4) Медицинские книжки работников-пищеблока.
- 5) Должностные инструкции работников пищеблока.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Согласовано:

Зам. директора по УВР

Главный бухгалтер

Заведующая столовой

С.Севф- / Ширшова С.А. /
Зб / Буланова С.А. /
Ольга / Лисицына В.В. /