

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического
совета Председатель
Педагогического совета
Забгаева Т.В. Забгаева
Протокол № 5 от 20.02.2024г.



Мнение первичной
профсоюзной организации
обучающихся
ГКПОУ КК АИТ учтено
Председатель профкома
Никогосян К.А.
Протокол № 8 от 15.02.24г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся государственного
казенного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края
«Армавирский индустриальный техникум»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном казенном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский индустриальный техникум» далее Техникум, устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьи 23 Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770 — КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», также на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и в целях социальной поддержки обучающихся».

1.3, Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Техникуме.

2. Основные цели и задачи

2.1, Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Техникуме являются:

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

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. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (столовая), соответствующая требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

соответствие числа посадочных мест установленным нормам; обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие в столовой Техникума, 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,

3.3. В столовой Техникума постоянно должны находиться:

заявки на питание;

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой продукции;

журнал проведения витаминизации блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и др.);

журнал здоровья;

книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания в Техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08

“Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования“,

3.6. Питание в Техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневное меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.7. Примерное меню утверждается директором Техникума.

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

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей

по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Приказом директора Техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет средств краевого бюджета, категории обучающихся, указанных в статье 23 Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года, «Об образовании в Краснодарском крае» № 2770),

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Техникума.

4.3. Классные руководители и мастера производственного обучения групп обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия Техникума. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора, Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственное лицо за организацию питания:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно гигиенического режима.

4.7. Ответственное лицо за закупку продуктов питания принимает от заместителя директора по УВР заявки по количеству питающихся; передает заявку для составления меню - требования, меню и определения стоимости питания на день; осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.8. В случае если, обучающийся Техникума не питается в столовой, находясь на производственной практике, по болезни или по уважительной причине, ему выплачивается денежная компенсация за питание, в размере, установленном действующими локальными актами.

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. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования науки и молодежной политики Краснодарского края.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерии техникума.

5.4. Руководитель образовательного учреждения несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

5.5. Контроль за организацией питания обучающихся в столовой осуществляет заместитель директора по УВР.

5.6. Ответственность за достоверность поданных сведений о количестве обучающихся обеспечивающихся питанием, о количестве детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа, количестве студентов из малообеспеченных и многодетных семей, которым необходимо начисление компенсации взамен питания, сбор, хранение, правильность оформления отчетных документов возложена на мастеров производственного обучения. Контроль за мастерами п/о осуществляет старший мастер.

Настоящее Положение введено впервые.

Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2024 года.

*Положение подготовил
Заместитель директора по УВР*



С.С. Савраева

Внутренний контроль пройден.

Присвоен регистрационный номер 69

Юрисконсульт



С.А. Боровикова