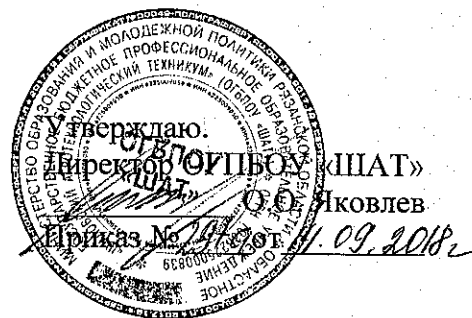


Министерство образования и молодежной политики
Рязанской области
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШИЛОВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ
(ОГБПОУ «ШАТ»)

Рассмотрено
на заседании
Совета техникума.
протокол № 2 от 13.09.2018г



Положение
об организации горячего питания

Инякино.

I. Основные положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в техникуме, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

2. Порядок организации питания

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в техникуме являются:

- сохранение и укрепление здоровья обучающихся в техникуме;
- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Приказом директора техникума из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в техникуме.

Питание обучающихся в техникуме организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.

Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период 12 дней, утвержденного директором техникума. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

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 рецептур.

В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях 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.

Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств самих обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования.

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

3.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в техникуме;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Совета техникума, а также педагогический совет.

3.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения и работников пищеблока;
- координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- информирует столовую на случай сокращенных дней;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложений по улучшению питания.

3.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложений по улучшению питания.

3.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

4. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

4.1 Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- *работник, ответственный за организацию питания обучающихся;*
- *медицинский работник;*
- *бухгалтер-калькулятор*
- *ответственный дежурный*

4.2. 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;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

4.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

4.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками столовой.

4.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при директоре техникума;
- на родительских собраниях в группах.

5. Заключительные положения

В целях совершенствования организации питания обучающихся техникум:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения

родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания в том числе:
 - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
 - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - в) количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
 - г) обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - д) удовлетворенность обучающихся и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания обучающихся, классных руководителей, мастеров производственного обучения по организации питания обучающихся учитывается при премировании.