

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШИЛОВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ (ОГБПОУ «ШАТ»)

Рассмотрено
на заседании
Совета техникума.
протокол № 2 от 05.05.2023г.

Утверждаю.

Директор ОГБПОУ «ШАТ»

В.А. Дмитриев

Приказ № 131 от 05.05.2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания ОГБПОУ «ШАТ»

1. 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 является:

- * 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 осуществляется в соответствии с требованиями, установленным федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, а также санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28.

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 принятия 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 советах.

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 качества питания;

*информирует столовую на случай сокращенных дней;

*осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

*вносят на обсуждения 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, расчётами средств

На организацию питания обучающихся.

4.Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

4.1Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся

Приказом директора образовательного учреждения создаётся бракеражная

Комиссия, в состав которой включаются:

*работник, ответственный за организацию питания обучающихся,

*медицинский работник,

*ответственный дежурный

4.2.Комиссия:

*проверяет качество объём и выход приготовленных блюд, их

Соответствие утвержденному меню.

*следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала

Учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов:

*разрабатывает график посещения обучающихся столовой:

*контролирует соблюдения порядка учёта посещаемости обучающимся

Столовой,

*формирует предложения по улучшению организации питания

Обучающихся .

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

4.4Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания

обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками столовой .

4.5Вопросы 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 учетом 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 конкурсах, 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.