



Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса
имени М.Г. Ганиева»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета Учреждения

 Е.В. Вагин

«29» августа 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ БТПТ и С

Приказ № 177/а от «29» августа 2014 г.

 Ю.В. Гребенщиков



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации и обеспечении питанием обучающихся
в ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий
и сервиса имени М.Г. Ганиева»

2014 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Законом Челябинской области от 25 октября 2007 г. № 212-ЗО "О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье»;

- Постановления Правительства Челябинской области от 16 апреля 2014 года № 128-П «О порядке и норме обеспечения питанием обучающихся по очной форме обучения в областных государственных профессиональных образовательных организациях»;

- Федеральный закон от 21.12.1996 N 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся и детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, правила и норму обеспечения бесплатным горячим питанием.

1.3. Обучающиеся, которые являются детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обеспечиваются питанием в соответствии с Законом Челябинской области от 25.10.2007 г. N 212-ЗО «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье».

1.4. В соответствии с настоящим Положением бесплатным питанием обеспечиваются:

- обучающиеся по очной форме обучения, по программам среднего профессионального образования (программам квалифицированных рабочих и служащих) не имеющие среднего общего образования и не достигшие 19 лет;

- обучающиеся по очной форме обучения, по программам профессионального обучения (программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих должностям служащих), не имеющие среднего общего образования и не достигшие 19 лет;

- Обучающиеся, которые являются детьми-сиротами и детьми, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в возрасте до 23 лет, обеспечиваются питанием в соответствии с Законом Челябинской области от 25.10.2007 г. № 212-ЗО «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье».

1.5. Установить норму обеспечения питанием обучающихся в размере 16 рублей на одного обучающегося в день.

1.6. Финансирование расходов, связанных с обеспечением питанием обучающихся, осуществляется в соответствии с Законом Челябинской области об областном бюджете на соответствующий финансовый год и на плановый период.

1.7. Обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет субсидий, предоставляемых образовательным организациям на финансовое обеспечение выполнения ими государственного задания, выделяемых образовательной организации, в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на соответствующий финансовый год на соответствующие цели Министерству образования и науки Челябинской области.

1.8. Объем средств, выделяемых образовательной организации на обеспечение питанием обучающихся, определяется из расчета среднегодового контингента обучающихся и нормы обеспечения питанием обучающихся, установленной пунктом 1.5 настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в техникуме является:

- 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. Основные организационные принципы питания в техникуме.

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (столовая), соответствующие 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, 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. Обучающиеся обеспечиваются питанием в период обучения в техникуме по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), в период прохождения практики (за исключением прохождения практики в организациях независимо от форм собственности и у индивидуальных предпринимателей, заключивших с обучающимися срочные трудовые договоры).

3.4. Обучающимся состоящих на ПГО, допускается выдача ежемесячной денежной компенсации взамен неполученного горячего питания в случаях:

- отсутствия горячего питания в техникуме (в том числе в период каникул, выходные и праздничные дни);
- предоставления двухразового горячего питания в техникуме;
- пребывания обучающихся в медицинских организациях, семьях родственников или других граждан в период болезни, во время каникул, в праздничные и выходные дни;
- прохождения производственного обучения или производственной практики обучающимся в организациях, расположенных за пределами техникума.

3.5. Организация питания обучающихся осуществляется на основании приказа директора техникума о постановке обучающихся на питание.

3.6. Порядок учета обучающихся для обеспечения питания определяется локальным нормативным актом техникума.

3.7. Обучающимся не обеспечиваются питанием в следующих случаях:

- в период прохождения практики в организациях независимо от форм собственности и у индивидуальных предпринимателей, заключивших с обучающимися срочные трудовые договоры;

- во время каникул;

- в период нахождения в академическом отпуске;

- во время пропуска занятий по уважительной и без уважительной причины; во время нахождения в отпуске по беременности и родам;

- во время нахождения в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет.

3.7. Основаниями для прекращения обеспечения питанием обучающегося являются:

- достижение обучающимся возраста девятнадцати лет;

- отчисление обучающегося из образовательной организации.

3.8. Руководитель образовательной организации в течение 1 рабочего дня со дня наступления оснований для прекращения обеспечения обучающегося питанием, указанных в пункте 3.7. настоящего порядка, издает приказ о снятии обучающегося с питания.

3.9. Обеспечение питанием обучающихся прекращается со дня издания приказа директора техникума о снятии обучающихся с питания.

3.10. Обучающиеся, обеспечиваются питанием в столовой техникума по адресу: г. Бакал, ул. 50 ВЛКСМ, 2.

3.11. Режим работы столовой соответствует режиму работы техникума – 6 дней в неделю.

Из них:

- для приема пищи предусмотрена перемена с 12.00 до 13.00 с понедельника по субботу.

- последняя суббота месяца - санитарный день.

3.11. Ответственный за организацию и учет питания обучающихся назначается приказом директора техникума на учебный год.

3.12. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, ответственный за организацию и учет питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.13. До начала раздачи пищи врач (фельдшер) совместно с дежурным мастером и/или (классным руководителем) проверяет качество пищи, производит контрольное взвешивание порций, а также проверяет санитарное состояние помещения столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. Производит запись в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

4. Принципы формирования рационов питания

4.1. При формировании рационов питания обучающихся, должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и

нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

4.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

4.3. Обед для обучающихся состоящих на ПГО, состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). На третье предусматривается напиток (чай, какао, соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

4.4. Обед для обучающихся состоит из первого или второго и третьего блюда (напитка).

4.5. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

4.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

4.7. В питании обучающихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);

- кулинарные жиры;

- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;

- острые соусы;

- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);

- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных ароматизаторов);

- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправок салатов;

- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;

- газированные напитки;

- мороженое;

- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, радиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

4.8. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

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

5.1. Заместитель директора по УВР:

- организует горячее питание обучающихся по программам для квалифицированных рабочих, служащих, программам профессиональной подготовки, обучающихся категории детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, в пределах выделенных субсидий на выполнение государственного задания;
- осуществляет контроль выполнения заявок на питание обучающихся, согласно утвержденного меню и калькуляции.

5.2. Главный бухгалтер:

- несет ответственность за правильное оформление документов по расчетам за бесплатное питание обучающихся, обучающихся состоящих на ПГО;
- своевременно осуществлять учет расходов.

5.3. Старший мастер:

- разрабатывает график выхода обучающихся на производственную практику;
- составляет график дежурства в столовой мастеров п/о, классных руководителей.

5.4. Заведующая производством столовой:

- руководствуется данным Положением при осуществлении питания обучающихся;
- организует трехразовое горячее питание (завтрак, обед, ужин) для категории обучающихся детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа (состоящих на ПГО) из установленного расчёта.
- организует одноразовое горячее питание (обед), для обучающихся из установленного расчёта.

и детей оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа (согласно приложению № 1)

ежедневно ведёт оборотно - сальдовую ведомость на детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа

ежегодно формирует и предоставляет в бухгалтерию сводную квартальную заявку на продукты питания за счет средств областного бюджета, согласно инвентаризационной описи товаров.

предоставляет в бухгалтерию не реже одного раза в неделю все необходимые бухгалтерские документы.

совместно с бухгалтерией формирует сводную квартальную заявку на продукты питания за счет средств областного бюджета в части предоставления продуктов питания по численности обучающихся, состоящих на ПГО.

5.5. Дежурный мастер:

- ежедневно контролируют присутствие обучающихся, обучающихся обучающихся на ПГО, на учебных занятиях и посещение столовой;
- обеспечивает общий порядок в столовой;
- отпускает питание обучающимся согласно заявке.

6. Контроль организации питания.

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

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума.

Заявка на бесплатное питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа, состоящих на полном государственном обеспечении в ГБПОУ БПТиС

Зав. Производством: _____

на питание учащихся «__» _____ 201 г.

согласно утвержденного меню и калькуляции просьба приготовить горячее питание.

№ группы	Кол-во уч-ся	Отсутствуют		Завт-рак	Обед	Ужин	Ф.И.О. мастера группы	Роспись
		по болезни	По др. причине					
ИТОГО								

Директор БПТиС : _____

Зам. директора по УВР : _____

Главный бухгалтер: _____