

Министерство образования Красноярского края.

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИГАРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КГБПОУ
«Игарский многопрофильный техникум»
М. А. Андреева.
приказ № 193/4 - к/8
« 01 » Октябрь 2015 г.



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 43

**Положение
о порядке организации питания студентов
в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»**

г. Игарка
2015 г.

Положение о порядке организации питания студентов техникума

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания студентов в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» устанавливает порядок организации рационального питания студентов в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.2 Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов в техникуме.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.6. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом от 02.01.200 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» (изм. от 31.12. 2014 г.) ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (изменениями и дополнениями);
- Федеральным Законом от 21.12. 1996 г. № 159-ФЗ (изм от 31.12. 2014 г.) «Дополнительных гарантиях по социальной защите прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21.12. 1996 г. № 159-ФЗ (изм. от 31.12. 2014 г.)
- Законом Красноярского края « Защите прав ребенка» от 02. 11. 200г. № 12-961. (с изменениями и дополнениями).
- Приказом Минздрава России и Минобразования России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (изм. от 04.03.2011);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов" (изм. от 06.07.2011);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями от 31.03. 2011 г.)

1.7 В настоящем положении выделены следующие категории студентов очной формы обучения, которые имеют право на социальное (льготное) питание:

- студенты из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (завтрак, обед, ужин);

в выходные праздничные, каникулярные дни выплачивается денежная компенсация.

- слушатели с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования (завтрак, обед);

слушателям с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, проживающих в общежитии в выходные праздничные, каникулярные дни выплачивается денежная компенсация.

- студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, проживающие в общежитии (обед, ужин).

- студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения не проживающих в общежитии;

- студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи, не проживающие в общежитии. (ходатайство кл. руководителя, мастера производственного обучения)

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» являются:

- обеспечение студентов 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 студентов 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. Порядок организации питания

3.1. Организация питания студентов является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Питание для студентов техникума очной формы обучения осуществляется в пределах бюджетных ассигнований, утвержденных законом Красноярского края о краевом бюджете на соответствующий финансовый год и плановый период.

3.3. Нормативная стоимость и нормы питания студентов устанавливаются Правительством Красноярского края.

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

3.5. Режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора техникума ежегодно.

3.6. Для приема пищи предусматриваются две перемены, длительностью не менее 15 минут каждая. Порядок питания организован следующим образом:
Завтрак- с 8-30 до 9-00 ч.

Обед- с 10-40 до 10-55 ч. (вторые, третьи курсы)

с 11-40 до 11-45 (первые курсы)

Ужин- с 18-30 до 19-00 ч.

4. Общие принципы организации питания.

4.1. Для организации питания студентов используются специальные помещения (пищеблок), 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 пищеблока, 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.

4.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора и утвержденным директором.
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда,

подтверждающие качество поступающей пищевой продукции. (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

4.3 Поставка горячего питания осуществляется 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".

4.4 На поставку услуги по организации готового горячего питания' заключаются контракты непосредственно техникумом, являющимся заказчиком и исполнителем услуги. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

4.6. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата студентов питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4.7. Отпуск питания студентов организуется по группам, согласно расписанию, утвержденного директором.

4.8. Ответственный за организацию питания и дежурный преподаватель обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену студентов перед едой.

4.9. Организация обслуживания студентов питанием происходит через раздачу.

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

4.11. Ответственные лица за организацию питания:

- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляют контроль соблюдения графика отпуска питания студентов, предварительного накрытия столов;
- принимают меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- передают заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков,

обедов и ужинов.

4.12. Питание студентов, не получающих бесплатное питание, организуется в буфете техникума за счет реализации кулинарной продукции, изготовленной на производственной практике .

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, осуществляется Учредителем.

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

5.4. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета техникума, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.

Рассмотрено и принято на заседании Совета техникума

Протокол № 2

от « 29 » августа 2015г.

Председатель Совета трудового коллектива


_____ Н.А. Лукьянова

Министерство образования Красноярского края
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИГАРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИКАЗ

01.09.2015 г.

№ 193/4-К/8

Об утверждении локального
акта № 43.

На основании Положения о порядке организации питания студентов в
КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» от 01.09.2015 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить Локальный акт № 43 «Положение о порядке организации
питания студентов в КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» с
01.09.2015 г.

Директор



М.А. Андреева