

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИСКИТИМСКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ»

Утверждено
приказом директора
ГБПОУ НСО «ИЦПО»
От «13» 08 2014г.

№ 107

Принято на заседании
Педагогического совета
протокол № 1 от 25 08 2014г.
Регистрационный номер 27

**Положение о питании в ГБПОУ НСО «Искитимский центр
профессионального обучения»**

Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях», Уставом ОУ и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на Совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ОУ.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

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

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- посудой обеспеченность кухонной и столовой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга для отзывов и предложений.

3.4 Администрация ОУ совместно с классными руководителями, мастерами п/о, кураторами групп осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в ОУ определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором ОУ.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками предприятия оказывающего услуги питания,

прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми 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", ФЗ от 05.04. 2013г. № 44 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно организацией осуществляющей питание и приготовление пищи. 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.

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

3.13. Директор ОУ, зам. директора по УВР являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

3.14. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися,

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся, предоставления справок обучающихся относящихся к категории малоимущих семей;

3.16. Для обучающихся относящихся к категории детей – сирот и детей оставшихся без попечения родителей организуется обязательное питание пять раз в день, для обучающихся относящихся к категории малоимущих семей обязательное питание два раза в день, для остальных обучающихся на платной основе по усмотрению самих обучающихся либо родителей.

4. Порядок организации питания обучающихся в ОУ.

4.1. Питание в ОУ организуется за счет средств бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором ОУ, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Питание обучающихся организуется согласно списочному составу обучающихся, в соответствии с утвержденным распорядком дня и режимом приема пищи обучающихся. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ОУ ежегодно.

4.4. Питание обучающихся осуществляется на основании Закона НСО от 10.12.2013г. № 401 –ОЗ «Об областном бюджете НСО на 2014 и плановый период 2015, 2016годов»:

- относящихся к категории детей – сирот и детей оставшихся без попечения родителей осуществляется 5 раз в день из расчета 205(двести пять) рублей на одного человека в будние дни, в выходные и праздничные дни 225 (рублей на человека);

- относящихся к категории малоимущих семей (на основании справки из органов социальной защиты населения) осуществляется 2 раза в день в 10ч. 40мин. (первый завтрак), в 14ч.30мин. (обед) из расчета 58 (пятьдесят восемь) рублей на человека.

- обучающиеся не относящиеся к вышеназванным категориям могут питаться в ОУ на платной основе.

В случае отсутствия учащихся по уважительной причине в образовательном учреждении (болезнь, выезд на культмассовые мероприятия от образовательного учреждения и т.д.) учащемуся выдается «сухой паек» эквивалентный установленной сумме питания.

4.5. Ответственный дежурный по ОУ обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами, мастерами п/о в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги или мастера п/о обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, завхоза ОУ, заместителя директора по УВР, или заместителя директора по УПР, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОУ. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса, родителями, законными представителями по вопросу горячего питания в

ОУ;

- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно совместно с завхозом ОУ, мастерами п/о, социальным педагогом ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

5. Контроль организации горячего питания в ОУ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ , осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания в ОУ осуществляет специально созданная комиссия по контролю за организацией питания в ОУ.

5.3. Состав комиссии по контролю за организацией питания в ОУ утверждается директором ОУ в начале каждого учебного года.