

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ  
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПАССКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГБПОУ СПАССКИЙ АПТ)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ Спасский АПТ  
А.Н.Клочков  
« 27 » августа 2018г

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
**в ГБПОУ Спасский АПТ.**

с. Спасское 2018

## **1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава техникума.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, являются:

- 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом техникума и утверждается директором.

## **2. Общие принципы организации питания**

2.1. При организации питания техникум руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;  
разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация техникума 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет субсидий областного бюджета и средств студентов.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация различных видов горячего питания:

- одноразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся по программам подготовки КРиС (квалифицированных рабочих и служащих);
- двухразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся по программам подготовки КРиС, проживающих в общежитии;
- пятиразовое бесплатное горячее питание – для обучающихся и студентов из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- одноразовое платное горячее питание – для студентов обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена;
- выдача невостребованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению дежурного мастера по столовой обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; обучающимся из малообеспеченных семей; обучающимся - инвалидам.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом районной котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Спасского района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в техникуме организуется на основе примерного двухнедельного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. За организацию питания в техникуме отвечает заместитель директора по ВР.

2.10. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

### **3. Порядок организации питания.**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором техникума, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая работает ежедневно. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из техникума, ухода на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выдается сухой паек взамен горячего питания.

3.3. График приема пищи утверждается директором техникума. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания в столовой осуществляется дежурным мастером по группам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия общественного контроля за питанием, в состав которой входят на основании приказа директора социальный педагог, руководители групп, представитель родительской общественности и представитель ученического коллектива.

3.7. Руководители групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся группы, ежедневно своевременно заполняют справку на питание о количестве питающихся учащихся и студентов, в том числе на платной основе.

3.8. Руководители групп сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором, контролируют их поведение во время приема пищи.

3.9. Ответственный за организацию питания:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в техникуме обучающихся, питающихся бесплатно;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у руководителей групп необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;

#### 10. дежурный мастер:

- своевременно предоставляет справку и заявку на питание;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию ( акты на списание завтраков, обедов, ужинов);
- своевременно накрывает с дежурными обучающимися столы к обеду;
- обеспечивает с дежурными обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- следит за порядком во время приема пищи;

## **4. Порядок организации платного питания**

4.1. Платное питание предоставляется студентам, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

4.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

4.3. Платное питание в столовой производится по талонам, приобретенным в бухгалтерии техникума.

## **5. Документация**

Документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания

ПРИНЯТО на Совете Учреждения

Протокол от «27» августа 2018 г. № 1