

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

ПРИНЯТО:

Педагогическом Совете
ГБПОУ РО «ВТОПиТ»
Протокол от 30.07.2016 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:
Директор ГБПОУ РО «ВТОПиТ»
М.В. Лобова/
Введен в действие приказом
от 30.07.2016 г. № 1



Локальный нормативный акт № 66

**Положение
об организации питания обучающихся
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Волгодонский техникум общественного питания и торговли»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона РФ № 273 «Об образовании» от 29.12.2012 г., нормативных и правовых актов Российской Федерации, федеральных санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации», Устава техникума, постановления Правительства Ростовской области от 03.08.2012 №726 и определяет порядок организации питания обучающихся техникума, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

1.2. Организация питания в техникуме осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся и охраны их здоровья силами учреждения.

1.3. Для организации питания обучающихся в техникуме работает столовая с обеденным залом на 60 посадочных мест.

1.4. Питание в техникуме организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств обучающихся или их законных представителей (на договорной основе)

1.5. Питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих дневной формы обучения на базе основного общего образования, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих дневной формы обучения на базе среднего общего образования до окончания обучения осуществляется на бюджетной основе.

1.6. Питание, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих дневной формы обучения на базе среднего общего образования, обучающихся на платной основе, обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена, осуществляется на договорной основе.

1.7. На бюджетной основе осуществляется питание обучающихся техникума, зачисленных приказом директора техникума на полное государственное обеспечение.

2. Порядок и организация питания обучающихся на бюджетной основе.

2.1. Обучающиеся, по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих на базе основного общего образования ежедневно получают одноразовое горячее питание (обед). Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.2. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

2.3. Питание обучающиеся на бюджетной основе осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.4. Примерное меню питания обучающихся на бюджетной основе 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.

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума или заместителем директора по учебно-воспитательной работе ежедневное меню питания обучающихся на бюджетной основе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.6. Утвержденное ежедневное меню ежедневно утром вывешивается в обеденном зале столовой техникума.

2.7. Администрация техникума организует в столовой дежурство педагогов, мастеров п/о, которые ежедневно присутствуют в обеденном зале с группой обучающихся.

2.8. Заявку на питание обучающихся оформляет заместитель директора по УПР либо заведующий учебным отделением. Бракеражная комиссия осуществляет бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, оформляют соответствующий журнал.

2.9. Заявка на питание составляется с учетом явки обучающихся на занятия.

2.10. На основании поданной дежурным педагогом заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором, заведующей производством, калькулятором.

2.11. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по группам в соответствии с поданной заявкой под контролем дежурного педагога и руководителей групп.

2.12. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

2.13. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях, во время участия в областных конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения обучающихся вне техникума, а также при отсутствии возможности организовать горячее питание в техникуме обучающимся может выдаваться сухой паёк.

3. Организация питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

3.1. В выходные, праздничные и каникулярные дни, а также во время прохождения производственной практики за пределами города, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, взамен питания выдается денежная компенсация в соответствии с утвержденными нормами, при этом норма стоимости питания в выходные, праздничные и каникулярные дни каждого обучающегося данной категории увеличивается на 10 % в день.

3.2. Размер денежной компенсации стоимости питания рассчитывается исходя из денежных нормативов, учтенных в расходах областного бюджета на текущий финансовый год и доведенных до учреждения главным распорядителем средств областного бюджета.

4. Организация питания на договорной основе

4.1. Столовая техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания на договорной (платной) основе:

4.1.1. Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих на базе среднего общего образования;

4.1.2. Обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;

4.1.3. Работникам техникума.

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

5.1. Ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Ростовской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением несет директор техникума.

5.2. Заместитель директора по ВР и СВ координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока; обеспечивает охват обучающихся питанием на бюджетной основе; координирует работу в техникуме по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения, классные руководители ежедневно представляют в столовую заявку в соответствии с количеством обучающихся для организации питания; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов; вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6. Порядок работы и отпуск готовых блюд.

6.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующей столовой с учетом перспективного меню и утверждается директором техникума. Проводится инструктаж с поваром, даются задания каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

6.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте обеспечивается

технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

6.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

6.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептов, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей производством и бракеражной комиссией техникума.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

7.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной документации и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

7.3. В столовой техникума ведется следующая документация:

- журнал бракеража готовой и кулинарной продукции
- журнал здоровья
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- производственный контроль столовой.
- технологические карты на блюда,
- калькуляционные карты (находятся по месту их составления),