

Рассмотрено и одобрено  
на заседании педагогического  
совета протокол № 53  
«09» марта 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
КОГПОБУ ЗМТТ  
от «11» марта 2021 г. № 52

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ КОГПОБУ ЗМТТ**

### **1. Назначение и область применения**

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся и работников в КОГПОБУ «Зуевский механико-технологический техникум» (далее техникум).

### **2. Нормативные ссылки**

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.12.1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», в редакции от 25.11.2013 № 317-ФЗ;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановление Правительства Кировской области от 16.12.2013 N 240/830 (ред. от 28.04.2018) "О предоставлении меры социальной поддержки в виде обеспечения питанием обучающихся в областных государственных профессиональных образовательных организациях по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), по адаптированным образовательным программам при получении профессионального обучения" (вместе с "Порядком и условиями предоставления меры социальной поддержки в виде обеспечения питанием обучающихся в областных государственных профессиональных образовательных организациях по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), по адаптированным образовательным программам при получении профессионального обучения")
- Закон Кировской области от 14.10.2013 № 320-30 «Об образовании в Кировской области»

### **3. Общие положения**

3.1 Основными задачами организации питания в техникуме являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, в соответствии принципам рационального и сбалансированного питания
- сохранения и укрепление здоровья обучающихся в техникуме;
- 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.

3.2 Организация питания в техникуме осуществляется столовой техникума, которая является структурным подразделением техникума. Непосредственное руководство столовой осуществляет шеф-повар.

3.3 Столовая техникума работает 5 дней в неделю согласно графика работы столовой.

3.4 Режим питания обучающихся утверждается директором техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.5 За счет средств областного бюджета осуществляется обеспечение питанием обучающихся детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и всех обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), по адаптированным образовательным программам при получении профессионального обучения.

3.6 Расходы на питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), но адаптированным образовательным программам при получении профессионального обучения и питание детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, ежегодно предусматривает техникум в плане финансово-хозяйственной деятельности, на основании Постановления Правительства Кировской области от 16.12.2013 N 240/830 (ред. от 28.04.2018) "О предоставлении меры социальной поддержки в виде обеспечения питанием обучающихся в областных государственных профессиональных образовательных организациях по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), по адаптированным образовательным программам при получении профессионального обучения".

3.7 Обучающиеся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена и обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), желающие получать дополнительное питание, питаются за свой счёт. В этом случае оплата стоимости питания осуществляется через кассу столовой техникума.

3.8 Работники техникума питаются за свой счет.

4. Порядок организации питания обучающихся:

4.1 Приказом директора техникума из числа работников назначается ответственный за организацию питания в техникуме.

4.2 Контроль за организацией питания в столовой техникума обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) возлагается на заместителя директора по УВР. Контроль за организацией питания детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей возлагается на социального педагога.

4.3 Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство администрации.

4.4 Отпуск горячего питания в обед обучающимся организуется на переменах, продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5 Меню, утвержденное директором техникума, вывешивается ежедневно в обе-

денном зале.

4.6 Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН.

4.7 Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), утвержденного директором техникума.

4.8 Примерное меню 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.

4.9 Шеф-поваром составляется и утверждается ежедневное меню в соответствии с примерным меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях 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.

4.10 Обучающимся, пропустившим занятия по неуважительным причинам в дни теоретического и производственного обучения неиспользованное питание не компенсируется.

4.11 Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем учебной группы. При составлении заявки учитывается численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.12 Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа).

4.13 При организации питания детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, обучающихся в техникуме и находящихся под опекой (попечительством) руководствоваться отдельным ежегодным приказом руководителя организации об оказании услуг по содержанию и материальному обеспечению детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

4.14 Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора техникума, на основании письменного заявления обучающегося-сироты или опекуна (в случае, если сирота не достиг возраста 18 лет).

5. Порядок выдачи обучающимся денежной компенсации при невозможности предоставления питания:

5.1 Обучающимся на время прохождения производственной практики, участия в областных, окружных, всероссийских и иных олимпиадах, конкурсах, выставках, конференциях, спортивных мероприятиях при невозможности предоставления питания выдается денежная компенсация в размере его стоимости.

5.2 Списки обучающихся на получение денежной компенсации утверждаются приказами руководителя организации.

5.3 В каникулярное время, в выходные и праздничные дни питание обучающимся не предоставляется.

5.4 Ответственность за организацию питания обучающихся, целевое (правомерное) использование средств, предусмотренных на предоставление питания, возлагается на руководителя организации или должностное лицо, его замещающее.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся:

6.1 Директор техникума:

несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными актами Российской Федерации и Кировской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

назначает из числа работников колледжа ответственного за организацию питания; обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

6.2 Шеф-повар:

координирует и контролирует деятельность работников пищеблока.

6.3 Ответственный за организацию питания:

утверждает сводный список обучающихся для предоставления питания (в том числе детей-сирот, детей, оставшихся без попечения и лиц из их числа);

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающихся столовой;
- следит за поведением обучающихся в столовой;
- контролирует режим питания обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.4 Классные руководители групп:

- ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания обучающихся на следующий учебный день до 13.00 по факту присутствия обучающихся на занятиях;

- в день питания до 8.15 вносят корректировку заявки на питание по количеству пришедших на занятия обучающихся;

- во время питания обучающихся присутствуют в столовой;

- предоставляют списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

7 Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся:

7.1 Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора техникума создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор техникума
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся
- медицинский работник
- ответственный за организацию питания из администрации.

7.2 Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся, не реже одного раза в квартал осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

7.3 Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения.

7.4 В столовой ведётся следующая документация:

- примерное недельное меню;
- журнал бракеража кулинарной продукции;
- журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (журнал здоровья);
- журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал отбора суточных проб;
- журнал учета показаний гигрометра психометрического;
- журнал проведения генеральных уборок;
- журнал очистки вентиляции.