

*Рассмотрено:*

*на заседании педагогического Совета*

*08 июня 2017 г.,*

*протокол № 8*

*Утверждено*

*приказом БПОУ ОО «Орловский  
техникум агробизнеса и сервиса»*

*от 28 июня 2017 г. № 128*

*директор*

*К.И. Домогатский*



## **Положение**

### **об организации питания**

#### **в БПОУ ОО «Орловский техникум агробизнеса и сервиса»**

##### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Устава техникума.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся горячим 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;
- контроль за организацией питания;
- критерии эффективности организации питания студентов.

1.4. Настоящее Положение рассматривается на педагогическом Совете и утверждается директором Техникума.

##### **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 студентов (режим работы столовой, время 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 К поставке продовольственных товаров для организации питания в Техникуме допускаются предприятия различных организационно-правовых форм находящиеся по месту, в районе и области.

### 3. Порядок организации питания в техникуме

3.1 Приказом директора техникума из числа работников образовательного учреждения назначен ответственный за организацию питания в техникуме – заместитель директора.

#### 3.2 Ответственный за организацию питания в техникуме:

- готовит пакет документов по техникуму для организации бесплатного питания обучающихся;

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Департаментом образования;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в техникуме студентов, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания студентов;

- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

#### 3.3 Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета.

3.4 Для обучающихся Техникума предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

3.5 Для обучающихся-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей предусматривается 4-х разовое горячее питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

3.6 Для обучающихся техникума предусматривается организация пункта дополнительного питания (буфет) с рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для реализации в буфетах № 0100/86-06-07-34, согласованный с территориальным отделом Управления ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области в г.Мценске.

3.7 Столовая техникума осуществляет производственную деятельность в полном объеме бдней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы техникума, в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором техникума.

3.8 Питание в Техникуме организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

3.10 Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания студентов группы, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся студентов.

3.11 Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором техникума. Отпуск питания студентам (завтрак, обед) в столовой осуществляется по группам. Классные руководители и учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором техникума, контролируют мытьё рук студентами перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.12 Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи студентами.

3.13 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.14 Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

#### 4. Контроль за организацией питания

4.1 Ответственный за организацию питания и медицинский работник осуществляют ежедневный контроль за качеством поступающего сырья и готовой продукции, правилами, сроками и условиями их хранения и реализации.

4.2. Медицинские работники ведут ежедневный контроль за санитарным состоянием и содержанием пищеблока, соблюдением санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режима мытья посуды, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.3. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью изготавливаемой кулинарной продукции в столовой ведется бракеражный журнал. В состав бракеражной комиссии входят: заведующая производством столовой техникума, медицинский работник.

4.4 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности студентов в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

#### 5. Критерии эффективности организации питания студентов

5.1 С целью оценки эффективности организации горячего питания студентов разработаны критерии оценки:

5.2 Охват студентов горячим питанием в техникуме должен составлять не менее 100 % общего контингента студентов.

5.3 Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации горячего питания студентов в техникуме со стороны студентов, родителей (иных законных представителей) и педагогов.