Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Профессиональное училище №45»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ПУ №45»
_____ М.А. Романов
«___» _____г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПИТАНИИ В ГБПОУ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №45»

г.Котельниково

2022 год

1. Общее положение

1.1.Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «Профессиональное училище №45» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в училище, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельные категориям обучающимся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- ФЗ РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ РФ от 04.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», ФЗ РФ от 30.03.1999 г. *N.* 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324- 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ФЗ РФ от 30.03.1999 г. *№* 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Санитарно эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН. 2.4.2.2821- 10), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Законом Волгоградской области от 15.12.2005г. №1147-ОД «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Волгоградской области» и в целях социальной поддержки обучающихся, Приказом комитета образования и науки Волгоградской обл. от 01.02.2016г. №125 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся профессиональных образовательных организаций Волгоградской области»; Закон Волгоградской области от 19 декабря 2013 года № 172-ОД "О стипендиях и мерах социальной поддержки обучающихся в Волгоградской области".

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся учреждения.

1.4.Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность училища по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора.

1.5.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.4. 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 цели и задачи

2.1.Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ «Профессиональное училище №45» 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 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.Порядок и принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

3.3. Для организации питания учреждение обеспечивает наличие собственной столовой, которая соответствуют требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4.В пищеблоке постоянно должны находиться:

• заявки на питание;

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания;

• копии примерного 14-дневного меню, утвержденного директором;

• 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.);

• журнал здоровья;

• сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;

• технологические карты, технико — технологические карты;

• журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания — санитарный.

3.5. Администрация училища обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6.Для обеспечения здорового питания обучающихся, составлено примерное двухнедельное меню. Меню согласовано директором училища.

3.7.Обучающийся училища имеет право на ежедневное получение двухразового горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения. Питанием обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих («Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства», «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))») в дни теоретических и практических занятий.

3.8.Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками училища, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

3.9.При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.3.1186—03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно - производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

3.10.Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей производится в соответствии с ФЗ РФ от 04.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечение родителей» и с Законом Волгоградской области от 15.12.2005 г. N- 1147 — ОД «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

3.11.Отпуск питания организуется на основании заявки в соответствии с графиком, утверждаемым директором училища. Заявка на количество питающихся уточняется в предыдущий день питания.

3.12.Приказом директора училища назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13.Ответственные за организацию питания являются заведующий производством (шеф-повар). Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов под руководством мастера производственного обучения (классного руководителя) и дежурных обучающихся.

3.14.Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по училищу. В ее состав входят медицинский работник, заведующий производством, заместитель директора по УПР и

повар. Результаты проверка заносятся в бракеражный журнал.

3.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в училище осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питание в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.16. На поставку питания заключаются контракты (договоры). 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.

4.Контроль и обязанности за питанием в столовой

4.1.Директор училища несет ответственность за питание и порядок ведения учета и контроля поступивших бюджетных средств.

4.2.Работники столовой обязаны:

•приходить на работу в чистой одежде и обуви;

•оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

•тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

•при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;

•работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

•не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

•мне принимать пищу и не курить на рабочем месте.

4.3. Заведующий производством (шеф-повар) руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

4.4.Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организация, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой.

4.5.Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

4.6.Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно — хозяйственной деятельности столовой, возложено на заведующего производством (шеф-повар).

4.7. Своевременное обеспечение продовольственными товарами, заключение договоров на продукты питания, схему поставок на завозимые продукты по договорам — возложено на заведующего производством (шеф-повар).

4.8.Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание обучающихся) возложена на мастеров производственного обучения, классных руководителей и дежурного мастера.

4.9.Ответственноть о подаче справки о наличии обучающихся и подлежащих включению на питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, возложена на педагога-организатора.

5. Правила поведения в столовой училища.

5.1.Вести себя культурно, спокойно - не шуметь, не кричать, не бегать, не устраивать игр, не мусорить; беречь стены, оформление, мебель, оборудование.

5.2.Запрещается посещение столовой в верхней одежде и головных уборах, а также приносить с собой жевательную резинку. Без разрешения администрации училища запрещается обслуживание посторонних лиц.

5.3.Запрещаетсяя выходить из столовой с едой. Прием пищи должен осуществляться только в столовой.

5.4.При посадке за стол следует снять с себя портфель, сумку, ранец и поставить на свободный табурет. В случае, если завтраки и обеды накрыты заранее, необходимо сесть на свое место и брать только то, что предназначено питающемуся. Запрещается использовать что-либо принадлежащее другим обучающимся.

5.5.Перед приемом пищи рекомендуется помыть руки, при этом надо пользоваться водой правильно. Во время приема пищи не следует спешить, разговаривать, отвлекаться. Рекомендуется сидеть прямо, тщательно пережевывать пищу, столовыми приборами пользоваться правильно. Бережно относиться к мебели, скатертям, клеенкам, посуде и приборам. В случае порчи сообщить об этом преподавателю или работнику столовой.

5.6.По завершении приема пищи следует унести посуду, убрать за собой мусор и спокойно покинуть обеденный зал.

5.7.Запрещается выполнение за обеденными столами письменных и иных домашних заданий, использование столовой в качестве читального зала или учебного кабинета.

5.8.Всем посещающим столовую надлежит неукоснительно выполнять требования сотрудников столовой и дежурного преподавателя.

5.9.Экономить воду — своевременно закрывать краны с водой. В случае обнаружения недостатков водопроводом немедленно сообщить об этом сотрудникам столовой или преподавателям.

6.0.Дежурный преподаватель следит за порядком в столовой, контролирует культуру поведения питающихся, соблюдение графика приема пищи.

6.1.Посещение столовой разрешается лишь во время, определенное графиком её работы, вывешенном на видном месте. С первым звонком на урок обслуживание заканчивается, питающимся следует покинуть обеденный зал.

6.Режим питания обучающихся

6.1.Организация питания осуществляется через столовую. Режим работы столовой соответствует режиму работы училища — согласно Устава училища 5 дней в неделю.

6.2.Для обучающихся (дети — сироты) в училище организовано пятиразовое питание.

Компенсация питания в день — 201 рубль.

В выходные, праздничные и каникулярные дни норма расходов на питание увеличивается на 10 процентов в день на каждого человека.

6.3.Обучаювщимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих («Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства», «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))») обеспечиваются питанием в дни теоретических и практических занятий:

- проживающие в семьях — двухразовое питание по стоимости 64 рубля в день;
- проживающие в общежитии училища — трехразовым питанием по стоимости 114 рублей в день;

6.4.При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественное питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. К условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в училище.

6.5. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».

6.6. В питании обучающихся в образовательных учреждениях запрещается использовать:

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин.до готовности);

- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

- напитки, морсы без термической обработки, квас;

- грибы;

- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

- пирожные и торты кремовые;

- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения)

8. Права

8.1.Столовая имеет право:

- получать поступающие в организацию документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора училища и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и училища в целом;
- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;
- вносить предложения руководству училища по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;
- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

9. Санитарные требования к столовой

9.1.Столовая училища обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешенных санитарными органами).

9.2.Лица, поступающие на работу, обязаны предоставить документы в соответствии с Уставом «Профессиональное училище №45» (обязательна медицинская книжка о допуске к работе в столовой училища).