

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Рассмотрено

на заседании

педагогического совета

протокол № 3 от « 29 » сентября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор ГАПОУ «Аксубаевский
техникум универсальных технологий»



/Ф. Ф. Аюпов/

пр. № 14 от « 25 » января 2019 г.

Положение
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГАПОУ «Аксубаевский техникум универсальных технологий»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АКСУБАЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета

протокол № _ от «___» _____ 201_ г.

УТВЕРЖДАЮ

директор ГАПОУ «Аксубаевский
техникум универсальных технологий»

_____/Ф. Ф. Аюпов/

пр. № от «___» _____ 201_ г.

**Положение
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГАПОУ «Аксубаевский техникум универсальных технологий»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся ГАПОУ «Аксубаевский техникум универсальных технологий»

(далее – Положение, техникум) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.240908 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.2. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся и их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок организации питания обучающихся, а также выдачи им сухого пайка взамен горячего питания в исключительных случаях.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся за счет средств республиканского бюджета в пределах утвержденных сметных назначений.

1.4 Основными задачами оказания услуг горячего питания обучающимся 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.

2. Порядок организации питания

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется штатными работниками техникума.

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

- 2.3. Питание обучающихся в техникуме организуется в дни занятий. Режим питания студентов утверждается директором техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.
- 2.4. Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2.5. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10 дней), согласованного директором техникума.
- 2.6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 2.7. 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 рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.
- 2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума ежедневное 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.
- 2.9. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую куратором или мастером группы.

3. Финансовое обеспечение организации питания студентов

- 3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты только на продукты питания.
- 3.2. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих техникума со сроком обучения не менее 10 месяцев по очной форме обучения обеспечиваются бесплатным питанием в дни теоретического обучения, производственного обучения и производственной практики
- 3.4. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий, без права получения денежной компенсации за пропущенные дни

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

4.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Татарстан, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом техникума и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников техникума ответственного за организацию питания в техникуме;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Совета техникума, а также Педагогических советах.
- координирует и контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в техникуме;

4.2. Ответственный за организацию питания в техникуме:

- координирует и контролирует деятельность кураторов и мастеров групп, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- формирует список и ведет учет детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- при предоставлении справки из Управления социальной защиты, личного заявления или заявления предоставленного родителем (законным представителем) обучающийся вносится в Список обучающихся подлежащих обеспечением горячим питанием, и в заявку на питание на следующий день;
- ежедневно ведет в локальной сети учёт обучающихся заявленных на питание, и фактически посетивших столовую.

4.3. Кураторы и мастера групп техникума:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- 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 обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях Совета техникума, Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

V. Порядок осуществления контроля организации питания студентов

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

- директор образовательного учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- главный бухгалтер.

5.2. 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 реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством куратора группы;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

5.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками техникума.

5.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях Педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения;
- на родительских собраниях в группах.

VI. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся техникум:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

