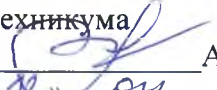


Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Заринский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета
техникума

А.М. Зыбин
«12» 04 2024г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»
ДОКУМЕНТОВ
Т.В. Цаберябая
«12» 04 2024 г.

Локальный акт № 83

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов

Введено в действие:

Приказ № 363 от «15» 04 2024 г.
Дата введения «15» 04 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Назначение и область применения.
2. Общие положения.
3. Порядок и организация питания студентов на бюджетной основе
4. Работа столовой
5. Основные задачи столовой
6. Организация питания детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из многодетных семей.
7. Организация питания на платной основе.
8. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания студентов
9. Контроль организации питания
10. Лист внесения изменений.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящее положение об организации питания определяют условия и порядок организации рационального питания обучающихся /студентов краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся /студентов.

1.2. Документ обязателен к применению в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Заринский политехнический техникум», далее Техникум.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Указом Президента РФ от 23.01.2024 №63 «О мерах социальной поддержки многодетных семей»;
- Федеральным законом от 21 декабря 1996 г. №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Закон Алтайского края от 29.03.2024 № 16-ЗС "О мерах социальной поддержки многодетных семей в Алтайском крае"
- других нормативно-правовых актов Российской Федерации и Алтайского края, в области организации питания;
- устава техникума;

и определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов техникума, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

2.2. Организация питания в техникуме осуществляется в целях социальной поддержки студентов и охраны их здоровья силами учреждения - сотрудниками в штате техникума.

2.3. Для организации питания обучающихся в техникуме работает столовая с обеденным залом на 150 посадочных мест.

- 2.4. Питание в техникуме организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств обучающихся или их законных представителей (на договорной основе) в соответствии с приказом по учреждению.
- 2.5. На бюджетной основе осуществляется питание студентов техникума, зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение, относящихся к категории детей-сирот, лиц из числа детей-сирот, ОБПР, студентов находящихся под опекой граждан, инвалидов 1,2 групп, студентов из числа лиц, доход семей которых не превышает величины прожиточного минимума, установленного в Алтайском крае, детей из многодетных семей, обучающихся по очной форме вне зависимости от программы обучения.
- 2.6. Экономия бюджетных средств на оплату питания студентов, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий студентами по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение стоимости суточного размера питания.

3. ПОРЯДОК И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

- 3.1. Студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, имеющие право на социальную поддержку, ежедневно получают одноразовое горячее питание (обед). Студенты с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.
- 3.2. Питание студентов на бюджетной основе осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.
- 3.3. Примерное меню питания студентов 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.
- 3.4. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню питания студентов 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.
- 3.5. Утвержденное ежедневное меню ежедневно утром вывешивается в обеденном зале.
- 3.6. Администрация техникума организует в столовой дежурство педагогов, которые ежедневно оформляют заявку на питание студентов, осуществляют бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, оформляют акт реализации питания.
- 3.7. Заявка на питание составляется с учетом явки студентов на занятия.
- 3.8. На основании поданной дежурным педагогом заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором, заведующей производством, калькулятором.
- 3.9. Отпуск горячего питания студентам осуществляется по группам в соответствии с поданной заявкой под контролем дежурного педагога и руководителей групп.
- 3.10. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Дежурная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни выплачивается студентам, находящимся на государственном обеспечении.
- 3.11. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях, во время участия в краевых конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения студентов вне техникума, а также при отсутствии возможности организовать горячее питание в техникуме студентам может выдаваться

4. РАБОТА СТОЛОВОЙ

- 4.1. Столовая осуществляет функции питания. Столовая техникума является столовой закрытого типа. Свою деятельность по организации питания строит на основе локальных актов техникума (приказов, инструкций, заявок)
- 4.2. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации питания, организационно-распорядительными документами техникума и настоящим положением.
- 4.3. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей.
- 4.4. Заведующая производством и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора техникума в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников столовой регламентируется утвержденными должностными инструкциями.
- 4.6. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями техникума, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

5. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 5.1. Планирование, организация и контроль питания студентов и работников техникума.
- 5.2. Обеспечение одноразовым бесплатным горячим питанием обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации, одноразовым питанием обучающихся детей-сирот, а также детей из многодетных семей.
- 5.3. Изучение спроса обучающихся (потребителей) на продукцию питания.
- 5.4. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся.
- 5.5. Контроль за качеством приготовления пищи, рациональным питанием, выполнением требований по охране труда, санитарно-техническим и гигиеническим состоянием производственных и обслуживающих помещений.
- 5.6. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами техникума.
- 5.7. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ, ДЕТЕЙ ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, ДЕТЕЙ ИЗ МНОГОДЕТНЫХ СЕМЕЙ

- 6.1. Для студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лицам из их числа, зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение, и проживающих в общежитии, организовано трехразовое питание с увеличенной денежной нормой (льготное питание).
- 6.2. В выходные, праздничные и каникулярные дни, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, взамен питания выдается денежная компенсация либо продуктовый набор в соответствии с утвержденными нормами.
- 6.3. В качестве меры социальной поддержки, вне зависимости от программы обучения, обучающихся на очной форме обучения детям из многодетных семей организовано бесплатное одноразовое горячее питание.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ

- 7.1. Столовая техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания на платной основе:
- 7.1.1. студентам, обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего общего и среднего полного образования;
- 7.1.2. студентам, обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;

7.1.3. работникам техникума.

7.2. Питание студентов на платной основе осуществляется на основании примерного меню питания на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в начале учебного года.

7.3. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню питания на платной основе, в котором указываются названия блюд, их объем и стоимость.

7.4. Основанием получения питания на платной основе является оплата за питание внесенная в кассу техникума.

7.5. Стоимость питания на платной основе фиксирована и устанавливается в начале учебного года. Она включает в себя себестоимость питания и надбавку за услуги, не превышающую 60%. При изменении закупочных цен на продукты в течение учебного года и изменении себестоимости питания стоимость талона пересчитывается и утверждается директором.

7.6. Оплата за питание вносится студентами или работниками в кассу столовой техникума за наличный расчет.

7.7. Прием наличных денежных средств от студентов или работников за талоны на питание производится по квитанции.

8. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

8.1. Ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами и санитарными правилами и нормами, настоящим Положением несет заведующий производством.

8.2. Заместитель директора по УВР координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока; обеспечивает охват студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, по организации питания; координирует работу в техникуме по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

8.3. Мастера производственного обучения, классные руководители (кураторы групп) ежедневно представляют в столовую заявку в соответствии с количеством студентов для организации питания; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни студентов, 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 техникума, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

9. КОНТРОЛЬ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

9.1. Контроль организации питания осуществляется директором техникума и бракеражной комиссией

9.2. Директор техникума обеспечивает организацию горячего питания, осуществляет подбор персонала и обеспечивает закупку продуктов питания

9.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора техникума. В составе бракеражной комиссии обязательно участие членов выборных общественных органов управления техникума

9.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством питания.