

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «АККАТТ»

С.С. Курень

2018 года



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
ГБПОУ РО «АККАТТ»

г. Азов

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся ГБПОУ РО «АККАТТ»

1. Общие положения

Настоящее положение по организации питания в ГБПОУ РО «АККАТТ» разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», законом РО от 14.11.2013 «Об образовании в РО», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом Минздрава России и Минобрнауки России от 30.05.2002 № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01, постановлением Правительства РО от 03.08.2012 № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях» Положения «О социальной поддержке детей-сирот в РО» от 22.10.2004 № 165-ЗС, ст.19 - 20 и на основании Устава техникума и Типового положения об образовательных учреждениях начального профессионального образования в целях установления порядка и контроля за организацией питания обучающихся.

Денежные средства на питание обучающихся определяются годовой сметой, утвержденной Департаментом по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области.

2. Порядок и организация питания обучающихся

Питание обучающихся осуществляется в столовой техникума в две смены, посадочных мест - 120; столовая находится на балансе учреждения, стоимость одного обеда составляет 68 руб. 07 коп. Штат работников набирается директором техникума согласно штатному расписанию.

Столовая организует работу в соответствии с законодательством, регламентирующим порядок организации питания и руководствуясь СанПин 2.4.5.2409-08; СанПин 2.3.6.1079-01.

Обучающиеся, зачисленные приказом директора, состоят на государственном обеспечении и имеют право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года. Обучающиеся, проживающие в общежитии, имеют право на 3-разовое питание.

Заведующий производством составляет перспективное меню на 10 дней, согласованное в органах Роспотребнадзора, разработанное с учетом сезонности, необходимым количеством основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для учащихся. Меню ежедневно утверждается директором техникума или заместителем директора по учебно-производственной работе.

Мастера ежедневно представляют в столовую заявку о количестве питающихся на следующий день.

Заведующий производством на основании этой заявки составляет калькуляцию на блюда согласно суточному рациону по сборнику рецептов установленного образца, а также другие нормативные документы (меню с ценами, меню-требование, накладная, акт на отпуск питания).

В конце каждого учебного дня заведующий производством и дежурный мастер производственного обучения подписывают дневной акт на отпуск питания, где отображено количество завтраков, обедов и ужинов.

Материальная отчетная документация, утвержденная директором техникума, предоставляется в бухгалтерию техникума согласно графику документооборота.

Выдача отдельным обучающимся питания в предусмотренных случаях (турпоездки, соревнований) производится в столовой по приказу директора техникума или по заявлению, подписанному директором техникума.

Обучающимся, находящимся на производственной практике выдается сухпаек согласно установленным нормам.

Для обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организовано одноразовое горячее питание, (производится в соответствии с постановлением Правительства Ростовской области № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях», Положения «О социальной поддержке детей-сирот в РО» от 22.10.2004 № 165-ЗС, ст.19 - 20. Оставшуюся сумму дети получают в виде ежемесячной денежной компенсации согласно установленному нормативу.

Материальная отчетная документация представляется в бухгалтерию техникума. Главный бухгалтер несёт полную ответственность за целевое расходование целевых бюджетных средств на организацию питания учащихся техникума.

3. Контроль за организацией питания

Качество готовой продукции проверяется ежедневно бракеражной комиссией. По итогам проверки делается запись в бракеражном журнале. Постоянный контроль за организацией питания учащихся, работой столовой осуществляет директор.

Ежедневно отбираются пробы блюд в промаркированную стерилизованную посуду, в объеме полной порции, хранят пробы в специализированном холодильнике 48 часов.

Для организации работы столовой и контроля за соблюдением нормативов СанПИН 2.4.5.2409-08; СанПин 2.3.6.1079-01 разработаны и ежедневно ведутся следующие документы :

- журнал здоровья;
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- бракеражный журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля рациона питания;
- журнал охраны труда;
- ежедневное меню;

иные документы предусмотренные перечнем нормативных документов :

- сборник рецептов;
- технологические карты;
- сертификаты;
- перспективное меню за 10 дней;

Работники столовой ежегодно проходят обучение санминимуму, а также медицинский осмотр и допуск к работе в личной медицинской книжке.

Контроль за организацией питания, соблюдением технологического процесса приготовления блюд, соблюдением санитарных норм возлагается на

заведующего производством. Ответственность за организацию питания и правил производственной деятельности в столовой возлагается на директора техникума и заведующего производством в объеме их функциональных обязанностей.

Ознакомлены:

заведующий производством _____ / _____

« _____ » _____ 2018 года