

Принято:
на заседании
Педагогического совета
протокол № 1
«27» августа 2015
Секретарь: *И.Г. Борисова*



ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания обучающихся
ГБПОУ РО ПУ №64

Зверево 2015

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания студентов в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ, ОСВАИВАЮЩИМ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ ПО ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ В ГБПОУ РО ПУ № 64

- 2.1. Питание предоставляется в пределах бюджетных ассигнований, утвержденных учредителем.
- 2.2. В случаях неполучения обучающимися питания в связи с болезнью или по иным причинам, приведшим к неявке обучающегося в училище, возмещение расходов на питание, в том числе продуктами питания, не производится.

3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ, ОСВАИВАЮЩИМ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

- 3.1. Питание обучающихся осуществляется в столовой училища, работающей на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которая производит блюда в соответствии с утвержденным по дням недели меню.
- 3.2. В столовой училища, работающей на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.
- 3.3. Питание для обучающихся производится одноразовое(обед).
- 3.4. Контроль за обеспечением студентов горячим питанием осуществляется ежедневно мастерами (преподавателями), закрепленными за группами приказом директора училища.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ МЕНЮ

- 4.1. На основании сформированного рациона питания обучающихся разрабатывается меню, включающее перечни блюд кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий. Составляется примерное меню на период не менее 2-х недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой согласно СанПиНу, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептурах блюд.
- 4.2. Примерное меню, меню на каждый день разрабатывается заведующей столовой и согласовывается с руководителем образовательного учреждения.
- 4.3. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню и в меню на каждый день должны соответствовать наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий. Меню предоставляется в бухгалтерию на проверку соблюдения норм питания.
- 4.3. 07.00 часов, согласно заявке, производить расчет и выдачу продуктов повару. Повар подписывает меню на текущий день. 9.30 предоставлять меню директору на подпись.

- 4.4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
- 4.5. Ежедневно перед обеденным залом вывешивается утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения о названиях и объемах блюд.
- 4.6. Еженедельно составлять заявку и производить заказ продуктов для приготовления горячих обедов для учащихся.
- 4.7. Осуществлять производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока.
- 4.8. Ответственные за организацию питания, ежедневно после проверки посещаемости, до 14.00 делает заявку на питание обучающихся своей группы на следующий день.
- Следит за своевременной раздачей пищи и обеспечением обедами всех обучающихся.
- Организует уборку столов после обедов.
- 4.9. Бухгалтер ответственный за учет питания ежедневно проверяет правильность оформления документов по питанию, нормы и цены меню на следующий день.

5. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ СТОЛОВОЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕЙ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

- 5.1. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается бракеражная комиссия.
- 5.2. В состав комиссии входят:
- директор (председатель);
 - заведующая столовой;
 - повар.
- 5.3. Бракеражная комиссия учитывает мнения обучающихся.
- 5.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.5. Информация о выявленных нарушениях членами комиссии фиксируется в актах проверок.