

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ
РАЙЧИХИНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАССМОТРЕНО И
ПРИНЯТО
Советом Учреждения
Протокол № 02 от 11.10.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГПОАУ РИТ
от 11.10.2024 г. № 64

Положение
о порядке организации питания
в государственном профессиональном образовательном автономном
учреждении Амурской области Райчихинский индустриальных техникум
(ГПОАУ РИТ)

г. Райчихинск,
2024 г.

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания в ГПО АУ Райчихинский индустриальный техникум устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- Методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30.05.2020г.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГПОАУ Райчихинский индустриальный техникум является:

- 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;
- пропаганда принципов здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- копия примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором техникума.

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

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов.

3.10. На поставку продуктов питания заключаются договоры (контракты) непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. 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.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме

4.1.1 Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств, денежных средств обучающихся, родителей обучающихся.

4.1.2 Питание на льготных условиях - предоставление обучающимся на бесплатной основе в учебные дни ежедневного одноразового питания (обед), двухразового включающего обед и ужин (для обучающихся, проживающих в общежитии) для обучающихся по профессиям рабочих, детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

4.1.3 Питание в виде меры социальной поддержки - предоставление обучающимся из многодетных семей на бесплатной основе в дни посещения учебных занятий одноразового питания (обед), обучающихся по профессиям и специальностям;

4.2. Обеспечение льготным питанием осуществляется за счет субсидий на выполнение государственного задания, предоставляемых из областного бюджета Амурской области.

Контроль за целевым использованием средств областного бюджета Амурской области на обеспечение льготным питанием осуществляется Министерством образования и науки Амурской области.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Отпуск питания обучающимся организуется по группам, в соответствии с режимом учебных занятий. В техникуме режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора техникума ежегодно.

4.5. Ответственный за организацию питания обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в техникуме, осуществляется заместителем директора по АХР.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования продуктов питания осуществляет бухгалтерия техникума.

6. Документация

6.1. В техникуме должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение о порядке организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) График питания обучающихся.
- 4) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- 5) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.