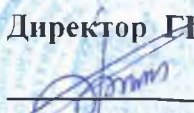


**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ НТСТиСО

 /С.В. Топорков

«21» 12 2020 г.

Приказ № 122/от 21.12.2020

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 21.12.1996 г. № 159 «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Федеральными санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Правительства РФ от 07.11.2005 г. № 659 и постановления Коллегии Администрации Кемеровской области от 25.12.2009 г. № 515, пунктом 2 статьи 3 Закона Кемеровской области от 05.07.2013 N 86-ОЗ "Об образовании", Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава ГПОУ НТСТиСО, в соответствии с п. ___ ч. 1 ст.93 ФЗ от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. Настоящее Положение определяет случаи и порядок обеспечения питанием обучающихся техникума.

1.3. Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Новокузнецкий техникум строительных технологий и сферы обслуживания» (далее ТЕХНИКУМ) и сторонняя организация (далее ИСПОЛНИТЕЛЬ) в соответствии с заключенным с ней договором создают условия, необходимые для организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в ТЕХНИКУМЕ, 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.

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся;
- порядок обеспечения питанием обучающихся;
- порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором ТЕХНИКУМА.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГПОУ НТСТыСО

2.1. При организации питания ТЕХНИКУМ руководствуется СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.

2.2. В ТЕХНИКУМЕ созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем, которое в свою очередь арендует ИСПОЛНИТЕЛЬ по условиям заключенного с ним договора;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан, утвержден и согласован с ИСПОЛНИТЕЛЕМ порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация ТЕХНИКУМА обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Организация питания обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих осуществляется за счет субсидии на выполнение государственного задания.

2.5. Питание осуществляется по цикличному меню, утвержденному директором и согласованному с ИСПОЛНИТЕЛЕМ, составленному с учетом содержания блюд по калорийности белков, жиров, углеводов к выходу блюд и ассортименту.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.7. Контроль за соблюдением качества предоставляемых блюд ИСПОЛНИТЕЛЕМ для питания обучающихся ТЕХНИКУМ оставляет за собой.

2.8. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Директор ТЕХНИКУМА:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся, учет, контроль поступивших бюджетных средств;
- осуществляет контроль за целевым использованием бюджетных средств на питание в ТЕХНИКУМЕ, совместно с главным бухгалтером;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, а также педагогических советах;
- оставляет за собой право контролировать качество и своевременность предоставления ИСПОЛНИТЕЛЕМ услуг по организации питания обучающихся в ТЕХНИКУМЕ.

3.2 ИСПОЛНИТЕЛЬ:

- является ответственным лицом за организацию питания в ТЕХНИКУМЕ;
- следит за соблюдением технологии и качества приготовленной пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатации оборудования переданного ИСПОЛНИТЕЛЮ ТЕХНИКУМОМ в аренду;
- согласно поданным заявкам обеспечивает приготовление блюд.

3.3. Классные руководители, мастера производственного обучения:

- ежедневно предоставляют ИСПОЛНИТЕЛЮ заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день (до 09.00);
- осуществляют дежурство в столовой, согласно графику и принимают участие в работе бракеражной комиссии.

3.4. Заместитель директора по АХР:

- осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой Техникума, за качеством поступающих продуктов от поставщиков и ведет бракеражный журнал;
- ежедневно осуществляет пробу блюд.

4.ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Студенты, обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Расписание занятий предусматривает 60 минутный перерыв для обеспечения обучающихся питанием.

Случаи обеспечения бесплатным питанием обучающихся:

4.3. Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по очной форме обучения на бюджетной основе.

4.4. Трехразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по программам подготовки специалистов среднего звена на бюджетной основе, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее - студенты-сироты).

4.5. Во время прохождения производственной практики студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, обеспечиваются сухим пайком из расчета стоимости обеда за каждый рабочий день.

4.6. Ответственность за организацию сухих пайков несет ИСПОЛНИТЕЛЬ, а контроль за качеством предоставляемых сухих пайков студентам находящимся на производственной практике, обучающимся по программе подготовки квалифицированных рабочих ТЕХНИКУМ оставляет за собой.

4.7. Одноразовым платным горячим питанием обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена, работники учреждения. Плата за питание вносится учащимися и работниками не посредственно в кассу ИСПОЛНИТЕЛЯ.

4.8.Случаи обеспечения платным питанием обучающихся полностью берет на себя ИСПОЛНИТЕЛЬ.

5. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ СТУДЕНТОВ-СИРОТ

5.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам двухразового питания в сутки согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20. Разница между стоимостью и рационом перечисляется на банковские карты обучающихся-сирот.

5.2. Студент-сирота имеет право обратиться к директору техникума с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне государственной профессиональной образовательной организации;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в государственной профессиональной образовательной организации;
- наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных документом, выданным медицинской организацией;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в государственной профессиональной образовательной организации условий для организации и предоставления питания; подготовки и прохождения процедуры аттестации (промежуточной и итоговой (государственной));
- проживания в семье опекуна, попечителя, приемных родителей, а также проживания вне общежития государственной профессиональной образовательной организации.

5.3. Бухгалтерия техникума производит выплату денежной компенсации взамен питания в течение 30 дней с момента поступления заявления.

5.4. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет студента-сироты.

6. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора ТЕХНИКУМА создана комиссия в составе:

- заместителя директора по АХР;

- бухгалтера;
- дежурного мастера производственного обучения.

6.2. Комиссия обязана:

- проверять качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- сверять наличие обучающихся, принимающих пищу, с количеством поданных заявок на питание;
- следить за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- принимать и рассматривать предложения по улучшению организации питания обучающихся.

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

Требования комиссии по устранению нарушений, в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором, работниками ТЕХНИКУМА и ИСПОЛНИТЕЛЕМ.

6.4. Для оценки качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) создается бракеражная комиссия в составе:

- ИСПОЛНИТЕЛЬ
- дежурный мастер производственного обучения
- дежурный администратор
- медицинский работник.

6.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

6.6. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе.

6.7. Бухгалтерия осуществляет контроль за деятельностью столовой согласно инструкции и договора заключенного с ИСПОЛНИТЕЛЕМ по бюджетному учету и учетной политики.