**Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»**

Рассмотрено на заседании
Совета техникума
Протокол от 29.08.2016 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____ А.Л. Пелих
01 сентября 2016 г.
Приказ № 1127 - О

# ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ ТЕХНИКУМА

| | |
|---|---|
| **Система менеджмента качества** | |
| **Служба заместителя директора по воспитательной работе** | **Введено с 01.09.2016 г.** |
| | **Количество листов - 14** |

**2016**

**Информационные данные**

РАЗРАБОТАНО – Зам. директора ВР Лапшиной С.Ю.

2. Положение соответствует МС ИСО 9001:2008, СТ АМТТ КК 03, 05 в части требований к построению, изложению, оформлению, обозначению и управлению организационно-правовыми документами.

3. УПРАВЛЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЕМ в соответствии с требованиями СТ АМТТ КК 03, 05.

4. СРОК ПЕРЕСМОТРА – по мере необходимости.

5. Положение является интеллектуальной собственностью ГБПОУ КК «Армавирский механико-технологический техникум» и не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в любом виде вне техникума без разрешения высшего руководства техникума.

6. СПИСОК РАССЫЛКИ

| | | |
|---|---|---|
| Экз. № 1 | - | Начальник отдела кадров |
| Экз. № 2 | | Зам. директора по ВР |

## Содержание

1. Общие положения 4
2. Основные цели и задачи 5
3. Общие принципы организации питания студентов 6
4. Порядок организации питания студентов в техникуме 8
5. Контроль организации питания 10
Лист согласования 11
Лист регистрации изменений 12
Лист регистрации проверок 13
Лист ознакомления 14

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ КК АМТТ устанавливает порядок организации питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЭ «Об образовании в Российской Федерации», и в целях социальной поддержки студентов, а также на основе - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

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

1.4. Положение принимается на неопределенный срок.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов в ГБПОУ КК АМТТ являются:

• обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания;

• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

• предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

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

- соответствие числа посадочных мест 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.

3.2. Для организации горячего питания (для 1 курсов) в пищеблоке должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал учета реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных 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.);
- журнал здоровья;
- книга отзывов и предложений.

В части всех обучающихся техникума организация питания осуществляется через столовую и буфет.

Время работы буфета с 8-30 до 14-30

Ценообразование готовой продукции для реализации в буфете формируется согласно приказу № 9/2012-нс от 14.11.2012 РЭК Департамент цен и тарифов Краснодарского края.

3.3. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся (1 курсов) принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

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

3.6. Горячее 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.

3.7. Примерное меню утверждается директором техникума.

3.8. Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется 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 техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на поставке продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.10. На поставку продуктов заключаются контракты (договоры) 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 студентов, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся горячим питанием на текущий учебный год.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора техникума на текущий учебный год.

## 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В ТЕХНИКУМЕ

4.1. Горячее питание обучающихся (1 курсов) организуется за счет родительских средств, путем внесения денежных средств на расчетный счет техникума по квитанции, на основании надлежаще оформленного и подписанного Договора.

4.2. За оплату горячего питания за счет родительских средств через банк отвечают классные руководители групп нового набора.

4.3. Оплата горячего питания производится за фактическое количество дней, когда обучающийся питался согласно ведомости на питание.

4.4. Меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешивается в столовой техникума.

4.5. Горячее питание обучающихся (1 курсов) организуется по группам;
С 10-05 до 10-35 (столовая).
Питание всех остальных обучающихся организуется в столовой и буфете:
С 10-05 до 10-35
С 12-10 до 12-20
С 13-55 до 14-05
В техникуме режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора техникума ежегодно.

4.6. Ответственные за организацию питания (социальный педагог, преподаватель) обеспечивают сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.7. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: повара, медицинской сестры. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.9. Ответственное лицо:
• ежедневно принимает заявки по количеству питающихся;

• передает заявку для составления меню на день;

• осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

4.10. Питание всех студентов горячим питанием осуществляется по желанию, за плату, в размере среднедневной стоимости, за месяц. Денежные средства перечисляются на внебюджетный счет по квитанции, выданной учебным заведением.

## 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 органами Роспотребнадзора;

5.2. Контроль учета поступления и расходования денежных средств осуществляет бухгалтерия техникума;

5.3. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета техникума, специально создаваемая комиссия по организации горячего питания;

5.4. Состав бракеражной комиссии по организации горячего питания в техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.

## Лист согласования

| **Разработал:** | **Согласовано:** |
|---|---|
| Заместитель директора ВР | |
| Лапшина С.Ю.<br>Подпись Ф.И.О.<br>«01» 09 2016 г.<br>Дата | зам. директора по УР<br>Подпись Ф.И.О.<br>«01» 09 2016 г. Шестобуз И.И.<br>Дата<br>зав. технолог. отделен.<br>Должность<br>Корнилова Т.В<br>Подпись Ф.И.О.<br>«01» 09 2016 г.<br>Дата<br>зав мех-экономотделен<br>Должность<br>Авакян К.А<br>Подпись Ф.И.О.<br>«01» 09 2016 г.<br>Дата<br>Зав. отделением общест. питания<br>Должность<br>Баранникова И.А.<br>Подпись Ф.И.О.<br>«01» 09 2016 г.<br>Дата<br>Должность<br>Подпись Ф. И.О.<br>« » 2016 г.<br>Дата |

## Лист регистрации изменений

| № изменения | Номера листов | | | | Ф.И.О. и подпись лица, внесшего изменения | Дата внесения изменений |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Измененных | Замененных | Новых | Аннулированных | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

## Лист регистрации проверок

| № п/п | Дата проверки | Ф.И.О. и должность лица, выполнившего проверку | Подпись лица, выполнившего проверку | Результаты проверки |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

## Лист ознакомления

| № п/п | Ф.И.О. | Должность | Личная подпись | Дата | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |