

Согласовано
Протокол заседания педагогического совета
№130 от 29.12.2015

Утверждено
приказом директора
от 31 декабря 2015 года
№241

Внесены изменения
Приказ №23 от 28.02.2017

Внесены изменения
Приказ № 76
От 25 июня 2020 года

Положение
О питании студентов и сотрудников
ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум
имени Ф.В.Чижова Костромской области»
(новая редакция)

2017

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в профессиональном образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся в профессиональном образовательном учреждении осуществляется в соответствии с ФЗ №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законом Костромской области «О мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Костромской области» от 30 января 2014, Закона костромской области «о внесении изменений в закон Костромской области «О мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Костромской области» от 16 декабря 2015 года, постановлением от 23 июля 2008 г. N 45 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", уставом профессионального образовательного учреждения и настоящим Положением.

2. Питание студентов

2.1. Льготным питанием из расчёта 20 рублей в день за счёт средств областного бюджета обеспечиваются студенты техникума, обучающиеся по образовательным программам СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также слушатели, обучающиеся в техникуме за счёт средств областного бюджета, не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Денежные средства на питание студентов формируются на основе бюджетного финансирования. Питание студентов в дни теоретических и практических занятий осуществляется в соответствии с выделенными средствами.

2.2. В ПОУ осуществляется двухразовое горячее питание: завтрак – за счёт средств студентов, обед - в рамках имеющегося финансирования. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также признанные в установленном порядке инвалидами обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием из расчета 121,3 рублей в день в порядке, установленном администрацией Костромской области. В случае невозможности питаться в столовой учреждения по медицинским показаниям на основании письменного заявления студента и его родителей (законных представителей) ему выплачивается компенсация стоимости питания.

2.2.1. Студентам, находящимся на производственной практике, выплачивается компенсация стоимости питания из расчёта 20 рублей в день на одного человека в дни пребывания на практике (согласно ведомости посещаемости).

2.3. При наличии экономии кода экономической классификации 340.20 «Приобретение продуктов питания» производится дополнительное питание поощрение студентов за участие в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах.

2.4. При выезде студентов на областные конкурсы, соревнования, олимпиады выплачивается денежная компенсация для дополнительного питания в размере 100 рублей в день на одного человека.

2.5. Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.6. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд.

2.10. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую мастером п/о или классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.11. Основными документами по контролю за питанием студентов и сотрудников считаются следующие документы:

- заявка
- накладная на получение продуктов
- акт выдачи горячего питания студентам
- акт выдачи горячего питания сотрудникам
- калькуляционная ведомость
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал бракеража
- журнал «Здоровье»
- тетрадь прихода и отпуска пищевых отходов
- журнал выдачи скоропортящихся продуктов
- журнал витаминизации пищи
- накопительная ведомость по приходу и расходу продуктов питания
- журнал боя посуды

2.12 Организация питания студентов осуществляется дежурным мастером. Дежурный мастер ежедневно после обеда:

- составляет заявку на питание на следующий день, учитывая явку студентов в столовую.
- ежедневно предоставляет информацию о качестве исполнения заявок на питание,
- в течение месяца ведёт ведомость учёта питания обучающихся.
- формирует список и ведёт учет детей – сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.13. На основании заявки зав. производством составляет калькуляционную ведомость и меню, которые проверяются бухгалтерией и подписываются директором. В соответствии с калькуляционной ведомостью происходит закладка продуктов питания. Учёт выданных порций

ведёт дежурный мастер. Невостребованные порции фиксируются на оборотной стороне актов выдачи горячего питания и выдаются в качестве дополнительного питания студентам, проживающим в общежитии и студентам из малообеспеченных семей под роспись.

2.14. Все документы (меню, заявка, акт на выдачу горячего питания, калькуляционная ведомость), сдаются зав. производством в бухгалтерию ежедневно в конце рабочего дня.

3. Питание сотрудников

3.1 Администрация Учреждения несёт ответственность за жизнь и здоровье студентов и сотрудников, обеспечивает их социальную защиту. Для сотрудников, проживающих в Чухломе, организовано одноразовое питание (обед) по отдельному меню по ценам готовых блюд без наценки.

3.2 Организация питания сотрудников производится согласно заявки, в которой указывается Ф.И.О. сотрудника и количество порций. Выдача обедов производится по талонам. Денежные средства от реализации платных обедов для сотрудников ежедневно сдаются зав. столовой в кассу лица. Эти средства выдаются зав. столовой под отчёт на приобретение продуктов питания для сотрудников.

3.3. Заявка на питание сотрудников включается в калькуляционную ведомость. Акт на выдачу горячего питания сотрудников составляется отдельно. Сумма по акту должна совпадать с суммой выручки, сдаваемой в кассу. При сдаче документов в бухгалтерию за день формируется следующий пакет документов:

- меню
- заявка на питание сотрудников
- талоны на выдачу обедов сотрудникам
- акт на выдачу горячего питания сотрудникам
- калькуляционная ведомость для сотрудников

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Руководитель профессионального образовательного учреждения (зав. филиалом):

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает условия для организации качественного питания;
- утверждает своим приказом бракеражную комиссию по контролю организации питания, которая осуществляет контроль качества работы столовой;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- принимает меры для 100 % охвата горячим питанием студентов
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях педагогического совета, родительских собраниях;

4.2. Медицинский работник профессионального образовательного учреждения:

- организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, за рациональностью предлагаемого меню;

- участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению студентов и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- дает рекомендации по организации питания отдельных студентов

4.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню,

5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора профессионального образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- зав отделением по УПР профессионального образовательного учреждения;
- работник пищеблока
- медицинский работник (по согласованию);
- мастер п/о по профессии «Повар, кондитер»;
- представитель бухгалтерии.
- представитель студенческого самоуправления

5.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

5.3. Комиссия не реже одного раза в полугодие осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками столовой.

6. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу со студентами, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях