



УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГПОБУ ВПМТ

О.М. Мельников

05.12.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

**Кировского областного государственного профессионального
образовательного бюджетного учреждения
«Вятско-Полянский механический техникум»
(КОГПОБУ ВПМТ)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания **Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятско-Полянский механический техникум»** (далее – Техникум) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Кировской области от 14 октября 2013 года № 320-ЗО «Об образовании в Кировской области», Постановлением Правительства Кировской области № 240/830 от 16.12.2013 года «О предоставлении меры социальной поддержки в виде обеспечения питанием обучающихся».

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Техникума по вопросам питания; размещается на официальном сайте Техникума в сети Интернет в целях обеспечения открытости и доступности информации об организации и финансового обеспечения питания обучающихся.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в столовой техникума являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным нормам на принципах полноценного и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, высокой культуры обслуживания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных либо других заболеваний, связанных с фактором питания, охрана их здоровья;
- рациональное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- социальная защита отдельных категорий обучающихся, предоставление мер социальной поддержки.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Для организации питания используется специальное помещение (столовая), соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, включая:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве;
- наличие необходимой документации.

3.2. Руководство техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, выполнение требований СанПиН, основ здорового питания.

3.3. Питание в столовой реализуется на основе меню, разработанного в соответствии с рекомендованной формой.

3.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), утвержденного директором Техникума.

3.5. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в Техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

3.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных

веществ в каждом блюде, в том числе ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

3.7. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, и утверждается директором Техникума.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.8. Обучающиеся, относящиеся к категории лиц из числа детей-сирот обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с действующим законодательством.

3.9 Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих при получении профессионального обучения обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с действующим законодательством.

4. Порядок предоставления питания

4.1. Перед началом выдачи питания производится бракераж пищи с обязательной отметкой в Журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции».

4.2. Для организации питания обучающихся ежегодно назначается ответственный из числа педагогических работников техникума.

4.3. Отпуск питания обучающихся осуществляется в соответствии с графиком работы столовой, утвержденным директором техникума исходя из режима организации образовательного процесса.

4.4. Горячее питание сотрудников техникума осуществляется по свободному графику методом самообслуживания в соответствии с режимом работы, меню и его стоимости.

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

5.1. Директор Техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Кировской области, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, уставом учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа работников учреждения ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, в учебных группах, на педагогических советах;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом использования потенциала студенческого совета, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

5.2. Ответственные за организацию питания

заместитель директора Техникума по воспитательной работе:

- контролирует деятельность кураторов, социального педагога, мастеров производственного обучения,
- организует работу с родителями, содействует проведению бесед, лекций и других мероприятий, посвященных вопросам питания, формированию и укреплению здоровья человека, обеспечению ежедневного сбалансированного питания, развитию культуры питания. Привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках вне учебных мероприятий/начальник АХО

- контролирует работников пищеблока;

- состояние производственного и технологического оборудования, внутренней отделки, исправности оборудования санузла, состояние водоснабжения, водоотведения пищеблока, обработку помещений от грызунов и насекомых, вывоз и утилизацию отходов.

Главный бухгалтер

- контролирует предоставление сводного списка обучающихся для предоставления питания;
- наличие документов, удостоверяющих безопасность и качество продукции, контроль веса приготовленных блюд, наличие специально одежды, своевременность подготовки документов, обеспечивающих прослеживаемость продовольственного сырья и пищевой продукции.

5.3. Заведующая столовой:

- обеспечивает реализацию требований к обеспечению безопасности продукции общественного питания, порядка ценообразования и применения предельных размеров наценок на продукцию (товары);

- оформляет и постоянно обновляет информационный стенд «Меню».

5.4. Мастера производственного обучения, социальный педагог, кураторы учебных групп предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценным питанием обучающихся.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Контроль организации питания обучающихся

6.1. Контроль организации качества питания обучающихся осуществляется комиссией по питанию техникума.

6.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора.

6.3. Общий контроль за организацией питания в столовой осуществляет директор техникума.

7. Срок действия

Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения директором техникума, носит статус локального акта и является обязательным компонентом в пакете нормативно-правовых документов, обеспечивающих условия эффективного функционирования Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Вятско-Полянский механический техникум».