

**Порядок
организации питания обучающихся
в ГБПОУ "Варнавинский технологический техникум"**

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания обучающихся в ГБПОУ "Варнавинский технологический техникум" (далее – Порядок) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся ГБПОУ "Варнавинский технологический техникум" (далее – ГБПОУ ВТЭТ или техникум), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а так же устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Данный Порядок разработан в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на обучающихся техникума по программам подготовки специалистов среднего звена, по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, профессионального обучения, сотрудников.

1.4. Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, утверждается, вводится в действие приказом директора техникума.

1.5. Контроль за реализацией настоящего Порядка осуществляет директор техникума и бракеражная комиссия.

2. Цели и задачи

2.1. Целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ ВТЭТ являются:

- обеспечение обучающихся и сотрудников техникума 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Организация питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума, осуществляется в период теоретического обучения обучающихся и прохождения учебной практики.

3.2. Для организации питания обучающихся 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, суточной ведомости учета питающихся обучающихся и акт по использованию свободных порций;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области (территориальным отделом).
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- книга отзывов и предложений.

3.4. Питание организуется в помещении, оборудованном для принятия пищи, в течение учебного года.

3.5. Отпуск питания организуется в индивидуальном порядке. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на мастеров производственного обучения, кураторов закрепленных за каждой учебной группой согласно Приказу директора ГБПОУ ВТЭТ.

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

3.7. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

3.8. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд;

3.9. Примерное меню утверждается директором техникума, на основании Постановления №32 от 27.10.2020г. Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

3.11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят сотрудники техникума, состав комиссии утверждается приказом директора техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.12. С целью упорядочения работы по организации питания приказом директора назначается дежурный по столовой, ответственный за предоставление данных о количестве питающихся обучающихся для суточной ведомости, а также составления акта по использованию свободных порций, ответственный за учет питающихся обучающихся и ведением ведомости.

3.13. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

Организация питания обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих осуществляется:

4.1. По личному письменному согласию обучающегося, личному согласию законного представителя несовершеннолетнего обучающегося на бесплатное питание обучающегося взамен стипендии.

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

4.3. Ответственный за организацию питания учебной группы (мастер производственного обучения, куратор) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют

работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4.1. Ответственное лицо за организацию горячего питания обучающихся (мастер производственного обучения, куратор закрепленный приказом директора техникума, за учебной группой обучающихся) осуществляет контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов, а именно:

- ежедневно осуществляет заказ порций, соответствующий количеству питающихся обучающихся, на следующий день (Приложение № 3);
- ежедневно ведет ведомость учета питания студентов согласно утвержденной форме (Приложение № 4);
- ежемесячно до 1 числа каждого последующего месяца сдает заполненную ведомость по утвержденной форме заведующей производством, с последующим представлением в бухгалтерию;
- ежемесячно до 3 числа каждого последующего месяца заведующий производством предоставляет форму ежемесячного отчета по организации питания обучающихся в ЦБУ «Шахунский» (приложение № 5).

4.4.2. Заведующий производством систематически осуществляет контроль за организацией горячего питания студентов, за посещением столовой и учетом количества отпущенных обедов. Еженедельно проверяет ведомость учета горячего питания студентов по утвержденной форме (Приложение № 4). Ежемесячно до 1 числа каждого месяца проверяет ведомость учета горячего питания обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Ответственное лицо за организацию питания проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- проверяется качество меню через опрос обучающихся техникума;
- осуществляет контроль и составляет акт согласно Приложение № 4 настоящего Порядка на оставшиеся порции, своевременно принимает решение на использование свободных порций среди обучающихся следующих категорий: дети – сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей; обучающиеся из малообеспеченных семей;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.7. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих питаются за счет субсидии на выполнение государственного задания, а также имеют право по личному заявлению прекратить питание в столовой техникума в пользу получения стипендии взамен питания.

4.8. Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих во время прохождения производственной практики свыше одного месяца по личному заявлению имеют право на получение стипендии взамен питания.

4.9. Обучающиеся, отсутствующие по причине болезни длительное время, по личному заявлению имеют право на получение стипендии взамен питания.

4.10. Мастера производственного обучения, кураторы в закрепленных учебных групп несут ответственность за достоверность и своевременность предоставления информации по количеству питающихся в учебной группе. Информация по количеству питающихся передается заведующей производством накануне, и до 8:30 следующего дня.

4.11. Организация питания обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, профессионального обучения осуществляется за счет денежных средств обучающихся, сотрудников техникума посредством ежедневной оплаты питания согласно ведомости заведующей производством, путем выдачи талонов на питания. Заведующая производством еженедельно передаёт в кассу денежные средства за питание с приложением ведомости питающихся лиц.

4.12. Классные руководители учебных групп несут ответственность за достоверность и своевременность предоставления информации по количеству питающихся в учебной группе.

4.13. В исполнении п. 1.6. Указа Губернатора Нижегородской области от 10.10.2022 г. № 205 «О дополнительных мерах поддержки граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации, либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и членов их семей» организовать питание обучающихся, чьи родственники выполняют военный долг в рамках специальной военной операции.

4.14. Организация питания обучающихся, чьи родственники выполняют военный долг в рамках специальной военной операции, осуществляется с момента предоставления справки военного комиссариата на период учебного года.

4.15. Ответственными за организацию питания обучающихся, чьи родственники выполняют военный долг в рамках специальной военной операции, назначаются классные руководители или мастера производственного обучения, которые обеспечивают сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, ежедневно заполняет ведомость учета питания (приложение № 6).

4.16. Питание обучающихся, чьи родственники выполняют военный долг в рамках специальной военной операции, осуществляется за счет бюджетных средств ГБПОУ «Варнавинский технологический техникум».
