

СОГЛАСОВАНО  
Советом техникума

от «19» 05 2021 г

Протокол № 19

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
ГПОУ БелТТСУ  
Лямзиной Л. В.

от 19.05.2021 г



## ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Государственного профессионального образовательного учреждения  
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

1.6. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на заседании совета и утверждается приказом директора техникума.

1.7. Изменения принимаются на основании вносимых предложений и дополнений к Положению, принимаются в порядке, установленном предусматриваемым в 1.6. настоящего Положения.

1.8. После принятия положений (как новых или в виде изменений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции представляются руководителю территориального управления.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет случаи и порядок обеспечения питанием обучающихся Государственного профессионального образовательного учреждения «Беловский техникум технологий и сферы услуг» (далее ГПОУ БелТТиСУ) за счет областного бюджета Кемеровской области-Кузбасса.

1.2. ГПОУ БелТТиСУ создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

1.3. Расписание занятий предусматривает 2 перемены размером в 20 минут, что обеспечивает достаточную продолжительность времени для обеспечения обучающихся питанием.

1.4. Организация питания обучающихся осуществляется за счет областного бюджета Кемеровской области-Кузбасса.

1.5. Настоящее положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Постановления Коллегии администрации Кемеровской области-Кузбасса от 21 февраля 2014 г. № 81 «Об утверждении положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета в государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся на территории Кемеровской области-Кузбасса (в ред. Постановлений коллегии администрации Кемеровской области-Кузбасса от 12.05.2014 № 184, от 26.02.2015 № 43, от 10.08.2015 № 254, от 07.04.2021 №177)

1.6. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора техникума.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, установленном предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения.

1.8. После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГПОУ БелТТиСУ:

- 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 для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. СЛУЧАИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Случаи обеспечения питанием обучающихся:

3.1. Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по очной форме обучения на бюджетной основе на сумму 31 рубля в день (далее - обучающиеся).

3.2. Пятиразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по программам подготовки специалистов среднего звена на сумму 160 рубля в день 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 - обучающиеся - сироты).

### **4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

4.2. Для организации питания обучающихся используется зал для приема пищи на 36 посадочных мест, соответствующий 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 2.3/2.4.3590-20;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;

- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и др.);
- журнал здоровья;
- книга отзывов и предложений.

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

4.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

4.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

4.7. Примерное меню утверждается директором техникума.

4.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся 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.

4.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.10. На поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья 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.

4.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора техникума.

## **5. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ-СИРОТ**

5.1. Обучающиеся-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам одноразового питания в сутки согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2. Обучающийся-сирота имеет право обратиться в государственную профессиональную образовательную организацию 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 государственной итоговой); проживания в семье опекуна, попечителя, приемных родителей; проживание в отдаленном районе города и от учебного заведения.

5.3. Государственная профессиональная образовательная организация производит выплату денежной компенсации взамен питания в течение 30 дней с момента поступления заявления.

5.4. Ежемесячная денежная компенсация на питание перечисляется два раза в месяц: до 15 числа за первую половину и до 30 числа за вторую половину месяца.

5.5. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет обучающегося-сироты. Расходы по перечислению денежной компенсации несет государственная профессиональная образовательная организация.

## **6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ТЕХНИКУМЕ**

6.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

6.2. Отпуск питания для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по очной форме обучения организуется в два потока:

1 поток в 10.05 (завтрак);

2 поток в 11.10 (завтрак).

6.3. В случае, если обучающийся-сирота, не имеет личного заявления на полную компенсацию питания денежными средствами, то ему предоставляется питание из расчета пятиразового, но горячее питание в натуральном виде организуется один раз в сутки (завтрак). Оставшиеся приемы питания компенсируются денежными средствами на основании заявления и перечисляются на личный счет обучающегося.

6.4. Отпуск питания для обучающихся-сирот организуется во 2-ом потоке в 11.10.

6.5. Социальный педагоги дежурный преподаватель (мастер производственного обучения) обеспечивают сопровождение обучающихся в помещении столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу готовой кулинарной продукции при помощи дежурных групп, обучающихся по специальностям и получающие профессию, имеющие медицинские книжки.

6.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, заведующая производством (столовой), преподаватели и мастера техникума. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.8. Ответственное лицо отвечает за организацию питания (зав.столовой, зав.производством или лицо исполняющее обязанность зав.столовой или зав.производством):

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- отслеживает стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- принимает участие в бракераже приготовляемой продукции;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, составляет меню;
- осуществляет контроль за организацией питания обучающихся:
  - соблюдение графика питания;
  - предварительное накрытие столов;
  - выход блюда по массе, установленной в меню.
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

6.9. Дежурный мастер (мастер, находящийся на практике с обучающимися):

- своевременно предоставляет заявку на питание;
- своевременно накрывает с обучающимися столы к обеду;
- обеспечивает с обучающимися чистоту и порядок в столовой;
- следит за порядком во время приема пищи.

6.10. Ответственное лицо за организацию питания (зав.столовой, зав.производством или лицо исполняющее обязанности зав.столовой или зав. производством):

- составляет план-меню на основании разработанного «Примерного десятидневного меню» накануне дня реализации блюд; получение со склада;
- составляет требование-накладную на сырье, необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты. Обеспечивает их своевременное получение со склада;
- требование-накладная подписывается гл. бухгалтером и директором техникума, а после отпуска товаров - зав.складом и получившим товар материально ответственным лицом;
- при получении продуктов со склада материально-ответственное лицо проверяет соответствие их требованиям накладным по ассортименту, массе, качеству а также, исправность тары;
- перед отпуском продуктов, зав.складом вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов зав.складом проверяет очередность (товары поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер и в последнюю очередь картофель, овощи).

Приемка товаров по качеству проводится органолептически (по вкусу, цвету, запаху, вкусу), при этом проверяют соответствие стандартам, ТУ, дату изготовления, срок реализации, сертификаты.

## **7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования и науки Кемеровской области-Кузбасса.

7.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума.

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

Испол. социальный педагог

Гизбрехт Н.К.

14