

1.Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров, утвержденным приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодиче­ские медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предва­рительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Феде­ральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благопо­лучии населения»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания студентов в общеоб­разовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно­эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пище­вых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Уставом учреждения и настоящим Положением.
2. Настоящее Положение является обязательным для краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Локтевский технологический техникум» (далее - учреждение), реализующего основные образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифици­рованных рабочих, служащих, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и программы подготовки специалистов среднего звена).
3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания студентов.
4. Основными задачами при организации питания студентов являются:
* обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансиро­ванного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, исполь­зуемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекцион­ных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
1. Положение определяет основные организационные принципы питания студен­тов в учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании студентов, составлении меню и ассортиментных переч­ней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использова­нию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащен­ных микронутриентами.

1.6.Родительским комитетам и другим общественным организациям рекоменду­ется принимать участие в контроле организации питания в учреждении по согласова­нию с директором.

1. Порядок организации питания
	1. При организации питания студентов учреждения рекомендуется реализовы­вать следующие задачи:
* соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам студентов учреждения;
* сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки, жиры и углеводы;
* оптимальный режим питания;
* обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов пи­тания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
* обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюде­ние всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
* соответствие сырья и продуктов, используемых в питании студентов учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотрен­ным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, Сан Пип 2.3.2.1078-01.
	1. При организации питания студентов учреждения рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные изделия и бобовые; хлеб; сахар и кондитерские изделия.

Студентов учреждения рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективною обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

* 1. Организация питания в учреждении осуществляется с помощью индустриаль­ных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредст­венно на пищеблоке учреждения в соответствии с санитарно -эпидемиологическими требованиями.
	2. Учреждение предусматривает обучение работников пищеблоков на курсах по­вышения квалификации.
	3. Для обеспечения здоровым питанием всех студентов составляется примерное меню на период не более одного месяца (10 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитывают: возрастная категория и физические и умственные нагрузки студентов. При разработке меню для питания студентов отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергаю­щимся повторной термической обработке. С учетом возраста студентов в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп студентов.
	4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором ука­зываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
	5. Студент имеет право на ежедневное получение горячего одноразового питания в течение учебного года в дни и часы работы учреждения (в дни теоретических занятий и занятий по производственному обучению на территории учреждения). Отпуск горячего питания студентам производится в соответствии с режимом учебных занятий.
	6. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях сто­ловой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помеще­ний.
	7. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче ку­линарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
	8. Обучающиеся в период теоретического обучения, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающие в общежитии, обеспечиваются 3-х разовым (бесплатным), за счет бюджетных средств, питанием.

 Обучающиеся, относящиеся к категории детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, не проживающие в общежитии, в период теоретического обучения обеспечиваются одноразовым (бесплатным) питанием и ежемесячной дененой компенсацией из расчета установленных норм и выделенных на эти цели бюджетных средств. В период прохождения производственной практики указанной категории обучающихся выдается денежная компенсация из расчета выделенных на эти цели бюджетных средств.

* 1. На основании части 6 статьи 5 закона Алтайского края от 2.02.2005 г. № 1-ЗС «О стипендиальном обеспечении и иных мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся в краевых государственных профессиональных образовательных организациях» обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих со сроком обучения не менее 10 месяцев по очной форме обучения обеспечиваются горячим питанием в дни теоретического, производственного обучения и производственной практики в случаях:

- если обучающиеся являются членами семьи со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума в Алтайском крае;

- если обучающиеся проживают в общежитии.

1. Основные организационные принципы питания в учреждении
	1. Для студентов предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (для проживающих в общежитии трёхразовое).
	2. Учреждение самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания студентов.
	3. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы учрежде­ния. Для приема пищи предусматриваются обеденный перерыв длительностью 1 час (с 13.00 до 14.00), завтрак и ужин длительность. 30 минут (7.50-8.20, 18.30-19.00)
	4. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпу­щенных обедов возлагается на ответственного по питанию - назначенного приказом директора.

3.5.Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, ут­верждаемым директором учреждения.

1. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режи­мов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, зам директора по УВР, классные руководители (мастера производст­венного обучения), студенты. Результаты проверки заносятся комиссией в бракеражный журнал.
2. Организация деятельности столовой

 Заведующий производством и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора учреждения в соответствии с действующим законодательст­вом Российской Федерации.

1. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, от­ветственность заведующего производством и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными ди­ректором учреждения.
2. Столовую возглавляет заведующая столовой, на должность ко­торого назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года или начальное профессиональное образова­ние и стаж работы по специальности не менее 3 лет.
3. Заведующая столовой:
* руководит всей деятельностью столовой), несет персо­нальную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;
* осуществляет в пределах своей компетенции функции управления, принимает решения, обязательные для всех работников столовой;
* распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между со­трудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;
* вносит руководству предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;
* участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных докумен­тов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;
* принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подго­товки работников столовой;
* участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взы­сканий на работников столовой, направлении их на переподго­товку и повышение квалификации;
* осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками сво­их должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

В период отсутствия заведующей столовой его обязанно­сти исполняет назначенный приказом директора другой работник.

1. Заведующая столовой несет персональную ответствен­ность за:
* выполнение возложенных на столовую функций и задач;
* организацию работы столовой, своевременное и квали­фицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руко­водства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
* рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
* состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
* соблюдение работниками столовой Правил внутренне­го распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безо­пасности и техники безопасности;
* ведение документации, предусмотренной действующими нормативно- правовыми документами;
* предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;
1. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимо­действии с другими службами учреждения, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.
2. Основной и главной целью деятельности столовой является обеспечение горячим питанием студентов.

Заместитель директора по УВР Л.Г. Бородулина