

Министерство образования и молодежной политики
Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»

Утверждено
приказом директора техникума
№ 300 от 09 сентября 2015 г.

2. Цели и задачи

- 2.1. Повышение доступности и качества питания обучающихся.
- 2.2. Социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья.
- 2.3. Совершенствование системы организации питания.
- 2.4. Эффективное использование бюджетных и иных денежных средств, выделяемых на эти цели.
- 2.5. Реализация порядка организации питания обучающихся.
- 2.6. Мобилизация персонала техникума в соответствии с требованиями государственной санитарии и СанПиП.
- 2.7. Обеспечение гармоничным питанием обучающихся техникума.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ГБПОУ «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»**

- 3.2. Директор техникума обеспечивает столовую посудой, инвентарем и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание текущий и капитальный ремонт технологического оборудования.
- 3.3. Режим питания в техникуме определяется санитарно-эпидемиологическим режимом и нормативами СанПиП 18-02 от 25.11.2002, в соответствии с которыми в учебную организацию устанавливается режим для детей-сирот, обед для всех обучающихся.
- 3.4. Обучающимся гарантируется санитария и организация питания осуществляется за счет обучающихся.
- 3.5. Для контроля за организацией питания обучающихся в техникуме создается брокерская комиссия, в которую включаются директор, в состав комиссии входят: представитель родительского комитета, медицинский работник, представитель органов государственного управления, представительского совета.

ст. Новотроицкая
2015 год

I. Общие положения

Положение об организации питания обучающихся ГБПОУ НСХТ (далее – Положение) разработано в целях укрепления здоровья обучающихся.

Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 10.07.1992 №3266-1 «Об образовании», Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 №18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях».

Действие настоящего Положения распространяется на ГБПОУ НСХТ. Настоящее Положение рассматривается на педагогическом совете техникума, утверждается директором и вступает в силу с момента его утверждения.

2. Цели и задачи

- 2.1. Повышение доступности и качества питания.
- 2.2. Социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья.
- 2.3. Совершенствование системы организации питания.
- 2.4. Эффективное использование бюджетных и внебюджетных средств, выделяемых на эти цели.
- 2.5. Регламентация порядка организации питания обучающихся.
- 2.6. Модернизация пищеблока техникума в соответствии с требованиями современных технологий и СанПиН.
- 2.7. Обеспечение горячим питанием обучающихся техникума.

3. Организация питания.

3.1. Организация питания возлагается на директора и заведующую столовой техникума и осуществляется в помещении столовой, состав и площади которой соответствуют проектному количеству учебных групп и численности обучающихся в них.

3.2. Директор техникума обеспечивает столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт технологического оборудования.

3.3. Режим питания в техникуме определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.2.1178-02 от 25.11.2002), в соответствии с которыми в техникуме организуется ужин для детей-сирот, обед для всех обучающихся.

3.4. Обучающимся выплачивается стипендия и организация питания осуществляется за счет обучающихся.

3.5. Для контроля над организацией питания обучающихся в техникуме создается бракеражная комиссия, которую возглавляет директор. В состав комиссии входят: педагогические работники, медицинский работник, представители органов ученического самоуправления, попечительского совета.

Бракеражные комиссии:

- проверяют качество приготовления блюд, соответствие утверждённому меню;

- проверяют соблюдение норм закладки и выхода готовых блюд;
- проверяют соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов,
- производить оценку качества блюд и кулинарных изделий по органолаптическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

Комиссии вправе снять с раздачи блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.6. Питание организуется для обучающихся всех учебных групп дневной формы в пределах утверждённых сметных назначений.

3.8. Питание предоставляется обучающимся только в дни посещения занятий.

3.9 Питание в каникулярное время, выходные и праздничные дни организуется только для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

4. Мероприятия по улучшению организации питания в государственном образовательном учреждении.

4.1. Для улучшения питания обучающихся предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение обучающихся продуктами питания, обогащёнными комплексами витаминов и минеральных веществ

4.2. Пропаганда сбалансированного питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у обучающихся навыков здорового питания.

5. Организация питания в техникуме осуществляется в соответствии со следующими отчётными документами:

5.1 приказом директора по техникуму;

5.2. утверждёнными директором списками;

5.3. ежедневной заявкой на количество питающихся детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в техникуме;

5.4. ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;

5.5. десятидневным меню, заверенным в установленном порядке;

5.6. актом на отпуск питания.

6. Контроль организации питания возлагается на директора техникума, который несёт ответственность за организацию питания обучающихся.

*Рассмотрено на заседании
педагогического совета техникума
Протокол № 01 от 28.08.2015*

Составил: заместитель директора по УВР