

**Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**Положение о столовой и  
организации питания**

**г. Ветлуга, 2021 год**

## **1. Общие положения.**

1.1. Положение о порядке организации обучающихся ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждения начального и среднего профессионального образования», Уставом техникума.

1.3. Действие данного положения распространяется на всех обучающихся техникума.

1.4. Настоящее положение является локальным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания обучающихся.

## **2. Основные цели и задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и физическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного и рационального питания.
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания среди обучающихся.
- пропаганда принципов здорового сбалансированного питания.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются:



- специальные помещения (пищеблок, буфет), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность в необходимом количестве кухонной и столовой посудой, столовыми приборами;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих в Российской Федерации санитарных норм и правил.

3.3. В пищеблоке на постоянной основе 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 ( формы учетной документации пищеблока в соответствии с приложением № 10 к СанПин 2.4.5.2409-08)

- копии примерного 10-дневного меню, либо 14, 21-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания в техникуме определяется СанПин 2.4.5.2409-08 2 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45;

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой, составления примерно меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд ;



3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку, установленного образца.

3.8. На поставку питания заключается договор непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Соответствие гигиенических показателей пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся СанПин.

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

3.11. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания осуществляет ответственный сотрудник за оборот денежных средств, назначенный приказом директора техникума на текущий учебный год.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся.**

4.1. Питание обучающихся осуществляется на платной основе, дети-сироты и дети оставшиеся без попечения родителей имеют право бесплатное питание, либо на денежную компенсацию в замен питания.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск питания обучающимся осуществляется в соответствии с расписанием. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, отвечает за общественный порядок, содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе зам.директора во ВР, зав. Производством, дежурного мастера, дежурного воспитателя. Состав комиссии утверждается ежегодно приказом директора. Результаты проверок отражаются в

журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.7. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания обучающимся
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима

4.8. Сотрудник столовой ежедневно принимает от руководителей групп заявки по количеству питающихся, передает заявку для составления меню-требования и определения стоимости питания на день бухгалтеру-калькулятору, осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации питания.

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования, науки и молодежной политики.

5.3. Текущий контроль организации питания в техникуме осуществляют ответственные за организацию питания.

5.4. Ежегодно приказом директора утверждается состав комиссии по контролю организации питания в техникуме.

6. Перечень необходимой документации во вопросам организации питания.

- 6.1. Положение об организации питания обучающихся.
- 6.2. Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания обучающихся.
- 6.3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 6.4. График питания обучающихся.
- 6.5. Табель по учету обучающихся, получающих питание.
- 6.6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Утверждено приказом директора

От 31.08.2011 № 142/1

Директор Т.В. Грибанова

