

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУЙСКИЙ ТЕХНИКУМ
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»**

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»
№ 479 от «24» сентября 2020 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
в областном государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

(в редакции № 73 от «13» марта 2024 года)

Принято
на Совете техникума
протокол № 13 от « 23 » сентября 2020 г.

г. Буй

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 22.08.2004 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», федеральных санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», федеральных санитарных правил СанПиН 2.4.364820 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей-молодежи», Закона Костромской области от 19.12.2005 № 348-ЗКО «О государственном обеспечении и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Костромской области», постановления администрации Костромской области от 20.01.2020 № 2-а «О реализации Закона Костромской области «О государственном обеспечении и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Костромской области», Закона Костромской области от 07.02.2014 № 487-5-ЗКО «О мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Костромской области», иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Костромской области, Устава ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области» (далее – техникум) и определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся техникума, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

1.2. Организация питания в техникуме осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся и охраны их здоровья силами образовательного учреждения – сотрудниками в штате образовательного учреждения.

1.3. Для организации питания обучающихся в техникуме работает столовая с обеденным залом на 80 посадочных мест.

1.4. Питание в техникуме организуется за счет средств областного бюджета, за счёт средств, полученных от предпринимательской деятельности.

1.5. Питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих дневной формы обучения на базе основного общего образования, зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение до окончания обучения осуществляется на бюджетной основе.

1.6. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, предоставляется двухразовое питание (завтрак, обед). Ужин компенсируется соответствующей денежной суммой, либо продуктовым набором.

1.7. Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, заочного отделения осуществляется на платной основе.

2. Порядок и организация питания обучающихся на бюджетной основе

2.1. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, ежедневно получают одноразовое горячее питание (обед).

2.2. Питание обучающихся на бюджетной основе осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.3. Примерное меню питания обучающихся на бюджетной основе должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.4. В соответствии с примерным меню заведующим столовой составляется и утверждается директором техникума ежедневное меню питания обучающихся на бюджетной основе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.5. Утвержденное ежедневное меню ежедневно утром вывешивается в обеденном зале столовой.

2.6. Администрация техникума организует в столовой дежурство мастеров производственного обучения (далее – дежурные педагоги), которые ежедневно оформляют заявку на питание обучающихся, акт реализации питания.

2.7. Заявка на питание составляется с учетом явки обучающихся на занятия.

2.8. На основании поданной дежурным педагогом заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором, заведующим столовой, бухгалтером.

2.9. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по группам в соответствии с поданной заявкой под контролем дежурного педагога

2.10. Питание предоставляется обучающимся с понедельника по пятницу.

2.11. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

2.12. В период нахождения обучающихся на сплошной производственной практике на предприятиях, может выдаваться денежная компенсация из расчета средней стоимости дневного рациона питания, при наличии средств.

3. Организация питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

3.1. Для обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лицам из их числа, зачисленных приказом директора на полное государственное обеспечение, организовано двухразовое питание (завтрак, обед).

3.2. В выходные, праздничные и каникулярные дни, за ужин в учебные дни, а также во время прохождения производственной практики за пределами города,

детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, взамен питания выдается денежная компенсация, либо продуктовый набор в соответствии с утвержденными нормами.

4. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями.

4.1. Для обучающихся с ограниченными возможностями (обоснование – справка МСЭ об установлении инвалидности; справка ПМПК для лиц с ОВЗ), зачисленных приказом директора, организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в общежитии техникума, обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. (часть 7 в ред. Федерального закона от 14.07.2022 N 299-ФЗ)

(Пункт в редакции, введенной в действие с 13.03.2024 Приказом директора № 73)

4.2. В учебные дни, согласно табеля посещения занятий, составленного мастером производственного обучения, данной категории обучающихся на разницу от суммы питания выдаётся продуктовый набор в соответствии с утвержденными нормами.

4.3. В выходные, праздничные и каникулярные дни организация питания, выдача продуктового набора не производится.

5. Организация питания на платной основе

5.1. Столовая техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания на платной основе:

5.1.1. обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена; 5.1.2. обучающимся заочного отделения;

5.1.3. работникам техникума.

5.2. Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена и заочного отделения осуществляется на основании примерного меню питания на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в начале учебного года.

5.3. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума или заместителем директора по учебно-воспитательной работе ежедневное меню питания, в котором указываются названия блюд, их объем и стоимость.

5.4. Оплата за питание производится:

5.4.1. обучающимися – за наличный расчёт, через ККМ;

5.4.2. работниками техникума – производится удержание из заработной платы, по ведомости (на основании письменного заявления работника об удержании платы за питание).

5.5. Ежедневно классным руководителем, старостой группы оформляется заявка на питание

5.6. Классные руководители, старосты учебных групп включают обучающихся, изъявивших желание питаться в заявку и обеспечивают их организованную явку в столовую.

6. Распределение прав и обязанностей участников учебного процесса по организации питания обучающихся.

6.1. Ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Костромской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом техникума и настоящим Положением несет директор техникума.

6.2. Заведующий воспитательным отделом координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока; обеспечивает охват обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе основного общего образования, питанием на бюджетной основе; координирует работу в техникуме по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Мастера производственного обучения, классные руководители (кураторы групп) ежедневно представляют в столовую заявку в соответствии с количеством обучающихся для организации питания; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

6.4. Заведующий столовой отвечает за приготовление порций согласно поданной заявки, регулирует процесс обеспечения питанием (оставшиеся порции от питания обучающихся НПО могут быть реализованы, оставшиеся блюда из свободного платного меню, могут быть отпущены для дополнительного питания обучающихся НПО)

7. Контроль за работой столовой, осуществляющей горячее питание обучающихся

7.1. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в техникуме создается бракеражная комиссия.

7.2. В состав комиссии входят:

- директор (председатель);
- медицинский работник;
- заведующий столовой.

7.3. Бракеражная комиссия учитывает мнения студенческого совета.

7.4. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

7.4.1. контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

7.4.2. проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

7.4.3. контроль за организацией работы на пищеблоке и соблюдением правил личной гигиены работников и обучающихся в период приема пищи;

7.4.4. контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

7.4.5. присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд; 7.4.6. проведение органолептической оценки готовой пищи.

Прочитано, скреплено и

заверено печатью

Ильин Игорь

Директор

Ильин Игорь Т.А. Чупрова

« 13 »

Ильин Игорь 20 14 г.

