

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2023

**ПОЛОЖЕНИЕ ПО ВИДУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПВД-27-2023

г. Ульяновск
2023

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ О ДОКУМЕНТЕ

РАЗРАБОТАН	областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский многопрофильный техникум»
РАЗРАБОТЧИК	Нейжмак Н.А, заместитель директора по УВР Голенева О.М., заведующий методической службой
УТВЕРЖДЕН	Директором ОГБПОУ УМТ 06.09.2023
ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ	Приказом директора от 06.09.2023 № 706
ВВЕДЕН ВЗАМЕН	СМК ПВД - 27-2015
ПОДЛИННИК ХРАНИТСЯ	У заведующего методической службой

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения директора ОГБПОУ УМТ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) определяет порядок организации рационального питания обучающихся в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский многопрофильный техникум» (далее – ОГБПОУ УМТ, техникум).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии: с Конституцией Российской Федерации; Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Уставом ОГБПОУ УМТ; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

1.3. Организация питания обучающихся возлагается на техникум.

1.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 санитарно-эпидемиологическим требованиям;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам организации питания. Настоящее Положение, вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором техникума.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех сотрудников и обучающихся техникума.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1 Целью является обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2 Задачи:

- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется в столовой техникума по адресу: г. Ульяновск, ул. Рябикова, 6 организацией общественного питания (далее по тексту - организация осуществляющая питание), на основании заключенного договора, работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня обучающихся в техникуме в соответствии с утвержденным графиком, который разрабатывается заместителем директора по учебно-воспитательной работе и утверждается директором техникума.

3.4. Режим работы столовой ежегодно утверждается директором техникума и согласуется с руководителем организации осуществляющей питание.

3.5. Обучающиеся обеспечиваются питанием за счет личных средств обучающихся и (или) средств родителей или законных представителей.

3.6. Компенсирование питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, членов семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии РФ, принимающих участие в проведении специальной военной операции на территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики производится в соответствии с законодательством.

3.7. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором техникума.

3.8. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал (Приложение 1).

3.10. Классные руководители и (или) мастера производственного обучения учебных групп:

- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком приема пищи, контролируют их поведение во время приема пищи;
- находятся в столовой во время приема пищи обучающимися;
- формируют культуру и этикет правильного питания обучающихся, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой;
- обеспечивают общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.11. Классные руководители и мастера производственного обучения организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся группы.

3.12. Ежегодно в начале учебного года, но не позднее 30 сентября текущего учебного года, классным руководителем и (или) мастером производственного обучения учебных групп проводится встреча с родителями (законными представителями) обучающихся (далее по тексту – Родительское собрание) с целью доведения информации о порядке организации питания в техникуме, порядке определения его размера и оплаты.

3.13. Родительское собрание по вопросам организации питания в техникуме может быть проведено досрочно, по инициативе родителей или администрации техникума.

3.14. На Родительском собрании классный руководитель и (или) мастер производственного обучения предлагает выразить свое согласие (несогласие) с порядком организации питания в техникуме, порядке определения его размера и оплаты, путем подачи соответствующего заявления по форме в соответствии с Приложением 2 к настоящему положению. Заявления хранятся у классного руководителя.

3.15. В техникуме может быть создана общественная комиссия из числа родителей (законных представителей), обучающихся, студенческого совета, педагогов.

3.16. Работниками техникума ежегодно проводится анкетирование среди обучающихся по вопросу организации питания в техникуме.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА В СТОЛОВОЙ

4.1. Для обеспечения организованного приема пищи обучающимися в техникуме организуется дежурство по столовой.

4.2. Дежурство осуществляется силами обучающихся дежурной группы под руководством классного руководителя (мастера производственного обучения) в соответствии с графиком дежурства, утвержденным директором техникума.

4.3. Дежурные обучающиеся по столовой осуществляют:

- оказание помощи в накрытии столов для питающихся лиц с ОВЗ (в случае необходимости);
- контроль соблюдения обучающимися правил поведения в столовой;
- контроль поддержания должного санитарного состояния обеденного зала во время большой перемены.

4.4. Дежурный классный руководитель (мастер производственного обучения) руководит работой дежурных назначенных из числа обучающихся:

- проводит инструктаж с обучающимися по соблюдению правил охраны труда, санитарии и гигиене при выполнении работ;
- расставляет обучающихся по рабочим местам;
- знакомит обучающихся с их обязанностями;
- не допускает посещения столовой обучающимися (студентами) в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- требует от обучающихся (студентов) соблюдения правил самообслуживания;
- принимает меры педагогического воздействия к обучающимся, нарушившим правила поведения в столовой;
- о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

4.5. Дежурный обучающийся должен:

- подготовить себя к дежурству (помыть руки, прибрать волосы);
- надеть халат (фартук);

- прибыть в столовую за 15 мин. до начала накрытия на столы.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

5.2. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

5.3. График питания обучающихся.

5.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ежедневные меню;
- книга отзывов и предложений.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется заместителем директора по УВР, в случае отсутствия заместитель директора по УПР; бракеражной комиссией, органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

6.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора техникума.

6.3. Ответственный руководитель (согласно приказу директора) за организацию питания:

- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки столов).
- осуществляет контроль соблюдения правил внутреннего распорядка в столовой во время питания обучающихся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль выполнения требований настоящего Положения.

Заместитель директора по УВР

Н.А. Нейжмак

Заведующий методической службой

О.М. Голенева

РАССМОТРЕНО
на заседании Студенческого совета
Протокол №

РАССМОТРЕНО
на заседании Совета родителей
Протокол №

Приложение 1
Форма

областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский многопрофильный техникум»

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА

Ответственный за ведение журнала _____ Начат _____
Окончен _____

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

И.В.Бирюкову

Имя _____

Контактные данные:

ЗАЯВЛЕНИЕ

Настоящим заявлением выражаю свое _____ на организацию горячего питания
(согласие/несогласие)

моего/моей сына\дочери _____
(ФИО полностью)

в порядке, определенном Положением об организации горячего питания в техникуме.

С положением об организации горячего питания в техникуме я ознакомлен/а и порядок его применения доведен до меня классным руководителем (мастером производственного обучения).

_____/_____
Подпись / расшифровка подписи

« » 20 года

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
ПВД-27-2023 ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В
ОГБПОУ УМТ

[illegible]