

Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коркинский горно-строительный техникум»

Согласовано на Совете Учреждения
Протокол № 2 от 30.06.2015



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор учреждения
Валахов Е.Б.
Введено в действие
Приказом №244 от 30.06.2015

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией РФ, Гражданским кодексом РФ, законом РФ «Об образовании», Трудовым кодексом РФ, Налоговым кодексом РФ, законами «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1999 г. с изменениями, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г., Постановлением главного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008г. «Об утверждении САНПИН 2.4.5.2409-08» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановлением Правительства Челябинской области №128-П от 16.04.2014г. «О порядке и норме обеспечения питанием обучающихся по очной форме обучения в областных государственных профессиональных образовательных организациях» с изменениями, Законом Челябинской области от 25.10.2007 г. N 212-ЗО "О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье" с изменениями и другими нормативно-правовыми актами.

1.2. Положение об организации питания обучающихся в учреждении устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и работников учреждения, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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

1.4. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора учреждения.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Функции столовой

2.1. В учреждении имеется:

- бюджетная столовая (корпус №7) на 80 посадочных мест;
- внебюджетная столовая (главный корпус) на 60 посадочных мест;
- внебюджетная столовая (корпус №6) на 30 посадочных мест.

2.2. К источникам финансирования относятся:

- средства областного бюджета;
- средства, полученные от приносящей доход деятельности для внебюджетной столовой;

Финансирование деятельности внебюджетной столовой основывается на принципе полного хозяйственного расчета и самофинансирования.

2.3. Столовая обеспечивает питание обучающихся, педагогов и работников учреждения в течение учебного года.

2.4. Предоставление горячего питания производится:

- В бюджетной столовой согласно утвержденного меню директором учреждения бесплатно обучающимся перечисленным в пункте 4.1.
- Во внебюджетных столовых на добровольной основе посредством свободного выбора блюд, либо комплексного обеда за наличный расчет.

2.5. Работники столовой осуществляют приготовление пищи высокого качества, согласно цикличному меню, составленному в соответствии с действующим рецептурным сборником.

2.6. Ежедневно утверждается меню директором учреждения и помещается на доступное для обучающихся и сотрудников место.

2.7. По мере необходимости столовая обеспечивает обслуживание торжественных мероприятий, праздников.

3. Основные цели и задачи

3.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

4. Порядок назначения на бесплатное питание

4.1. Бесплатным питанием обеспечиваются:

4.1.1 обучающиеся по очной форме обучения в учреждении по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих), не имеющие среднего общего образования и не достигшие девятнадцати лет;

4.1.2 обучающиеся по очной форме обучения в учреждении по программам профессионального обучения (программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих), не имеющие основного общего образования и не достигшие двадцати трех лет (далее именуются - обучающиеся).

4.1.3 обучающиеся, которые являются детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в возрасте до 23 лет,

4.2. Установить норму обеспечения питанием обучающихся указанных в пунктах 4.1.1 и 4.1.2 в размере 16 рублей на одного обучающегося в день.

4.3 Организация питания обучающихся осуществляется на основании приказа директора учреждения о постановке обучающихся на питание. Приказ готовит заведующий отделением по подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

4.4. Обучающиеся не обеспечиваются питанием в следующих случаях:

- в период прохождения практики в организациях независимо от форм собственности и у индивидуальных предпринимателей, заключивших с обучающимися срочные трудовые договоры;
- во время каникул;
- в период нахождения в академическом отпуске;
- во время пропуска занятий по уважительной и без уважительной причины;
- во время нахождения в отпуске по беременности и родам;
- во время нахождения в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет.

4.5. Выплата денежной компенсации и выдача сухого пайка обучающимся взамен предоставления питания не производится, кроме обучающихся перечисленных в п. 4.1.3

4.6. Основаниями для прекращения обеспечения питанием обучающегося являются:

- достижение обучающимися по очной форме обучения в учреждении по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих), не имеющими среднего общего образования, возраста девятнадцати лет;
- достижение обучающимися по очной форме обучения в учреждении по программам профессионального обучения (программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих), не имеющими основного общего образования, возраста двадцати трех лет;
- отчисление обучающегося из учреждения.

4.7. В течение 1 рабочего дня со дня наступления оснований для прекращения обеспечения обучающегося питанием, указанных в пункте 4.6, издается приказ о снятии обучающегося с питания. Приказ готовит заведующий отделением по подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

4.8. Обеспечение питанием обучающихся прекращается со дня издания приказа директора учреждения о снятии обучающихся с питания.

4.9. Обучающиеся перечисленные в п. 4.1.3 обеспечиваются:

- двухразовым питанием, если не проживают в общежитии;

- трехразовым питанием, если проживают в общежитии.

5. Общие принципы организации питания обучающихся

5.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

5.2. 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 с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

5.3. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

6. Контроль над организацией питания

6.1. Контроль над организацией питания, осуществляет заведующая производством столовой.

6.2. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора учреждения.

6.3. Контроль над соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется заведующим производством, утвержденным приказом директора учреждения.

6.4. Контроль над рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы санэпиднадзора.

6.5. Контроль над санитарным состоянием столовой, соблюдением санитарно-гигиенического, питьевого и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку, осуществляет медицинский работник техникума.

6.6. Контроль над ценообразованием осуществляет директор и заведующая производством учреждения. Формирование цены во внебюджетной столовой на производимую в столовой учреждения продукцию, в соответствии с действующими нормативными документами, определяется исходя из стоимости продуктов питания, сырья, полуфабрикатов, приобретаемых по свободным отпускным ценам (цена закупки) и наценки общественного питания, определяе-

мой с учетом возмещения фактических затрат на приобретение, доставку производство и реализацию продукции.

7. Управление и структура столовой

7.1. Руководство столовой осуществляет заведующий производством, который подчиняется директору учреждения.

7.2. Заведующая производством:

7.2.1 обеспечивает строгое соблюдение установленных правил приема поступающего в столовую сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а так же условий, сроков хранения и реализации, скоропортящихся продуктов.

7.2.2 обеспечивает сохранность оборудования, мебели и другого имущества, предоставленного учреждением для столовой.

7.2.3 обеспечивает содержание помещений столовой, оборудования, мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарными нормами

7.2.4 постоянно следит за правильной эксплуатацией холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, принимает меры к его техническому обслуживанию и обеспечивает своевременный ремонт, обеспечивает контроль состояния весоизмерительных приборов, а также их проверку и наладку.

7.2.5 регулярно проводит обучение работников столовой правилами обслуживания, отрабатывает технологию приготовления новых блюд.

7.2.6 несет ответственность за результаты работы столовой, дает распоряжения и указания, обязательные для всех сотрудников, следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников на пищевых предприятиях.

7.3. Штат и структура столовой утверждается директором учреждения.

7.4. Администрация учреждения обеспечивает столовую необходимыми благоустроенными служебными и производственными помещениями в соответствии с действующими нормами, оборудованием, инвентарем.

7.5. Работники столовой несут ответственность:

- за сохранность имущества столовой в соответствии с действующим законодательством;

- за сохранность продуктов питания, готовой продукции, а также денежных средств полученных при ее реализации;

- за качество приготовленной пищи;

- за соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, санитарного режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

7.6. Учет хозяйственной деятельности столовой учреждения ведется бухгалтерией учреждения.

7.7. Столовая ведет документацию о своей работе в установленном порядке.

8. Финансы и цены

8.1. Учреждение самостоятельно определяет порядок использования всех своих бюджетных и внебюджетных средств, в соответствии с уставом, включая определение их доли, направляемой на оплату труда и материальное стимулирование работников в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Продукция и услуги реализуются по свободно-договорным ценам или согласно утвержденного директором прейскуранта цен.

8.3. Доход от внебюджетной столовой направляется на:

- развитие и укрепление материально-технической и учебной базы техникума;

- выплату заработной платы работникам, занятым во внебюджетной деятельности согласно штатному расписанию, Положению «Об оплате труда», трудовым договором, приказом директора;

8.4. Финансовые ресурсы, оборудование, инструмент и прочие средства, приобретенные за счет внебюджетной деятельности при ее ликвидации, остаются в распоряжении учреждения.