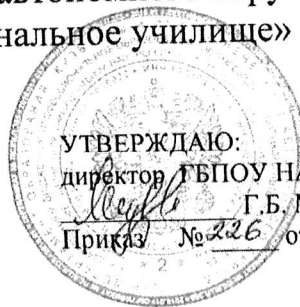


Министерство образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкое профессиональное училище»

Принято:
на заседании Совета училища
Протокол № 3 от 23 11 2017



УТВЕРЖДАЮ:
директор ГБПОУ НАО «НПУ»
Г.Б. Медведева
Приказ № 226 от 23 ноября 2017г.

Положение об организации питания

г. Нарьян-Мар 2017

Раздел I Общие положения

1. Настоящее положение об организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Ненецкое профессиональное училище» (далее НПУ), разработано в целях реализации положений Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Ненецкого автономного округа от 16.04.2014 № 12-оз «Об образовании в Ненецком автономном округе», в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», с целью совершенствования организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Ненецкого автономного округа.

2. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

1) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;

3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

5) поддержка обучающихся из числа семей, нуждающихся в дополнительной социальной защите.

3. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в НПУ созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

1) предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;

2) предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

3) разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

4. Бесплатным питанием за счет средств окружного бюджета обеспечиваются:

1) обучающиеся НПУ с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, обеспечиваются двух разовым бесплатным питанием (завтрак, обед);

2) обучающиеся НПУ, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей,

оставшихся без попечения родителей, а также лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, находящихся на полном государственном обеспечении, обеспечиваются трех разовым бесплатным питанием (завтрак, обед, ужин);

3) обучающиеся НПУ из числа лиц, среднедушевой доход семьи которых не превышает однократной величины прожиточного минимума, установленной в Ненецком автономном округе в расчете на душу населения, обеспечиваются одноразовым бесплатным питанием (обед);

4) обучающиеся НПУ, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по очной форме обучения за счет средств окружного бюджета и проживающие в общежитиях НПУ, обеспечиваются трех разовым бесплатным питанием (завтрак, обед, ужин);

Порядок и условия освобождения обучающихся от платы за питание определяется Постановлением Администрации Ненецкого автономного округа №401-п от 21.12.2016 г. «О питании обучающихся в государственных организациях НАО, осуществляющих образовательную деятельность».

5. Питание остальных обучающихся организуется за счет собственных средств.

6. Для обучающихся проживающих в общежитиях НПУ и обучающиеся, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, предусматривается трехразовое питание в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов, действующих на территории Российской Федерации.

7. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные основные общеобразовательные программы в НПУ и обучающимся с инвалидностью, предусматривается бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед),

8. Для обучающиеся НПУ из числа лиц, среднедушевой доход семьи которых не превышает однократной величины прожиточного минимума, установленной в Ненецком автономном округе в расчете на душу населения, предусматривается бесплатное одноразовое горячее питание (обед)

9. Питание в НПУ организуется в соответствии с рационом питания и примерным меню, разработанными в соответствии с санитарными правилами и нормативами, согласованным с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся НПУ соответствуют санитарным правилам и нормативам, действующим на территории Российской Федерации.

11. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся в НПУ несет директор училища, заведующий производством.

Раздел II

Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

1. Директор училища:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Ненецкого автономного округа, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

2. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- координирует и контролирует деятельность мастеров производственного обучения, работников столовой;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- формирует список и ведет учет обучающихся льготной категории;
- координирует работу в училище по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- утверждает ежедневное меню.

3. Классные руководители, мастера производственного обучения:

- ежедневно представляют в столовую заявку для осуществления питания студентов и организуют дежурство студентов по столовой;
- обеспечивают учёт фактической посещаемости столовой;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном иррациональном питании;
- вносят предложения администрации училища по улучшению питания.

4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документов в случае, если обучающийся относится к льготной категории для получения бесплатного питания;
- обязуются своевременно сообщать мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя, мастера производственного обучения об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Заведующий производством:

- проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции;
- контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации;
- составляет меню и обеспечивает разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий;
- осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены;
- проводит бракераж готовой пищи.

Раздел III

Осуществление контроля за организацией питания обучающихся

1. Контроль за обеспечением обучающихся горячим питанием осуществляется ежедневно дежурным мастерами производственного обучения.
2. Выдача готовой пищи обучающимся осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд ежедневно проводит работник столовой, дежурный мастер, воспитатель общежития, делая соответствующую запись в бракеражный журнал.
3. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора, создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:
 - директор или заместитель директора;
 - главный бухгалтер;
 - социальный педагог;
 - медицинский работник.
4. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверку организации питания обучающихся (проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов; контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой; формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся), по итогам проверок составляются акты.
5. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками общеобразовательной организации.
6. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются органами управления учреждением, в компетенцию которых входит рассмотрение данных вопросов.

Раздел IV

Заключительные положения

В целях совершенствования организации питания обучающихся НПУ:

1) организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

2) оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

3) проводит мониторинг организации питания и направляет в адрес учредителя сведения, носящие статистические показатели по вопросу организации питания, обеспечивает объективность и своевременность представления сведений по организации питания.

Режим работы столовой:

Понедельник – пятница:

7 час. 40 мин. – 08 час.00 мин. – завтрак.

11 час. 30 мин. – 11 час.50 мин. – обед 1-е курсы;

12 час. 10 мин.- 12 час. 30 мин. – обед 2-е, 3-е курсы;

17 час. 30 мин. – 18 час.00 мин. – ужин.

Суббота:

7 час. 40 мин. – 08 час.00 мин. – завтрак.

13 час. 00 мин. – 13 час.30 мин. – обед;

17 час. 30 мин. – 18 час.00 мин. – ужин.

Выходные, праздничные дни

09 час. 30 мин. – 10 час.00 мин. – завтрак;

13 час. 00 мин. – 13 час.30 мин. – обед;

17 час. 30 мин. – 18 час.00 мин. – ужин.