

**Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области**

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Волгоградский техникум нефтяного и газового машиностроения
имени Героя Советского Союза Н. Сердюкова»**

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета

Протокол № 03

« 30 » января 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «ВТНиГМ им.
Н. Сердюкова»



Р.С. Лиховцов

« 30 » января 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся по программам
подготовки квалифицированных рабочих
в ГБПОУ «ВТНиГМ им. Н. Сердюкова»**

Волгоград, 2018

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих в ГБПОУ «ВТНиГМ им. Н. Сердюкова» г. Волгоград (далее – Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37);

- Законом Волгоградской области от 19.12.2013 г. №172-ОД «О стипендиях и мерах социальной поддержки обучающихся в Волгоградской области»

- Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в ГБПОУ «ВТНиГМ им. Н. Сердюкова».

- Письмом Комитета образования и науки Волгоградской области № И-13/7306 от 25.05.2016 г.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся 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 в столовой учреждения;

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором учреждения.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания учреждение руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

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

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

2.3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета.

2.5. Для обучающихся учреждения предусматривается организация бесплатного 2-х разового горячего питания (завтрак и обед). Обед состоит из трех основных блюд.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания в учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в учреждении организуется на основе примерного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Организацию питания в Учреждении осуществляет заведующая производством столовой и заместитель директора по УПР.

2.10. Ответственность за организацию питания в учреждении несет директор.

3. Порядок организации питания

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

3.3. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена не менее 25 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по группам и только в присутствии мастера производственного обучения или классного руководителя.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников. Ответственным за составление графиков дежурств является старший мастер учреждения (в его отсутствие заместителем директора по УПР).

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия состоит из трех человек: заведующей производством столовой, повара и дежурного мастера учреждения.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.

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

3.7. Мастера производственного обучения сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время обеда.

4. Документация

В учреждении имеются следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 4.1. Положение об организации питания обучающихся;
- 4.2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 4.3. Приказ директора о создании бракеражной комиссии;
- 4.4. Заявка на питание;
- 4.5. Журнал учета посещаемости;
- 4.6. Меню в обеденном зале (утвержденное директором);
- 4.7. Меню-требование.