



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский центр образования № 1»
Положение «О порядке организации питания обучающихся»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

А.М. Ахметьянов
Приказ № 79
от «01» 09 20 20 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«О порядке организации питания обучающихся»

	<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Дата</i>
Разработал	Заведующий структурным подразделением	Швецова Е. О.	01.09.2020
Проверил и согласовал	Заместитель директора	Коноплева Ю.А.	01.09.2020
Версия 1.0			

Оглавление

1.	Общие положения	3
2.	Общие подходы к организации питания обучающихся	3
3.	Порядок организации питания обучающимся	3
4.	Осуществление контроля за организацией питания	5

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «КЦО №1» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов, льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы ГБПОУ «КЦО №1» (далее – Учреждение) по графику, утвержденному директором Учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором Учреждения.

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденному директором Учреждения.

1.5. Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания обучающимся 1-4 классов, из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств бюджета.

1.6. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется путём привлечения организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся в Учреждении должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно–эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания , организацию и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья», Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. №213н и Министерства

образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства»;

- Постановление правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам».

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

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

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей;

2.2.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно – гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно – планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции / производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации / буфета - раздаточной.

2.5. Заведующий структурным подразделением совместно с классными руководителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной основе обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Учреждении:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 82% от общего контингента обучающихся с 1 по 11 классы;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного правительством Пермского края;

2.6.3. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в Учреждении со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

III. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором Учреждения.

3.3. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся до помещения столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директором Учреждения назначается из числа работников Учреждения лицо, ответственное за организацию питания, в том числе бесплатного, и за организацию формирования навыков здорового питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте Учреждения и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6. настоящего Положения.

4.5. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающих их права и законные интересы, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором Учреждения.