

**Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»**

Принято на
на заседании педагогического совета
ОГБПОУ КТТ
протокол № 9 от 16.01.2025г.

Утверждаю
директор ОГБПОУ КТТ
Р.К. Таиров
«16» января 2025г.

Согласовано
на заседание родительского комитета
ОГБПОУ КТТ
протокол № 2 от 13.01.2025г.

Положение
об организации горячего питания в
ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум»

р.п. Кузоватово
2025г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания в ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум (далее Положение)» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кузоватовский технологический техникум» (далее - техникум).

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 питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Питание обучающихся техникума осуществляется в зданиях учебных корпусов расположенных по адресам: р.п. Кузоватово, ул. Октябрьская 30, р.п. Старая Кулатка, ул.Больничная, д.29, р.п. Павловка, ул. Партизанская, д.29, р.п. Радищево, ул. Кооперативная, д.71.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам организации горячим питанием. Настоящее положение, вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором техникума, согласуется с родительским комитетом.

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

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ТЕХНИКУМА

2.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), утверждёнными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

2.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет личных средств обучающихся и (или) средств родителей или законных представителей, а так же за счет компенсаций расходов на оплату питания отдельной категории обучающихся, обучающимся являющихся членами семей участников специальной военной операции, обучающимся из числа многодетных семей .

2.3. Ежедневно в обеденном зале заведующим столовой вывешивается меню, утверждённое директором техникума, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2.4. График приема пищи утверждается директором техникума. Для приёма пищи в режиме учебного дня предусматриваются перемены.

2.5. Для поддержания порядка в столовой заместитель директора по учебной работе организует дежурство педагогических работников. График дежурства доводится до каждого персонально с обязательной подписью лица в листе ознакомления.

2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал (приложение № 4).

2.7. 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. Ежедневно до 9 ч. 00 мин. заполняют и предоставляют заявку на питание о количестве питающихся обучающихся.

2.8. Максимальный размер стоимости ежедневной порции комплексного обеда определяется организацией обеспечивающей горячее питание и рассматривается на общем родительском собрании Техникума.

Заседания общего родительского собрания Техникума оформляются протоколами, которые подписываются его председателем и секретарём.

2.9. 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 горячего питания в техникуме, порядке определения его размера и оплаты.

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

2.10. На Родительском собрании классный руководитель и (или) мастер производственного обучения предлагает выразить свое согласие (несогласие) с порядком организации горячего питания в техникуме, порядке определения его размера и оплаты, путем подачи соответствующего заявления по форме в соответствии с приложением 1 к настоящему положению. Заявления хранятся у классного руководителя.

2.11. Лицо, осуществляющее сбор денежных средств на горячее питание от совершеннолетних обучающихся и (или) родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся выразивших свое согласие в соответствии с п. 2.10 настоящего положения избирается на родительском собрании групп прямым голосованием.

Сбор денежных средств на горячее питание осуществляется с целью возмещения расходов перед организацией осуществляющей питание, с обязательной отметкой в журнале (приложение №2). В журнале в обязательном порядке указывается дата внесения денежных средств, их размер и ставится подпись лица их внесшего.

2.12. Классным руководителем и (или) мастером производственного обучения учебных групп осуществляется ежедневный учет посещаемости обучающихся столовой техникума с отметкой в журнале (табеле) (приложение №3). Указанный журнал является формой отчетности об израсходованных денежных средствах на питание каждого обучающегося.

Обучающийся и (или) родитель (законный представитель) несовершеннолетнего обучающегося может в любой момент ознакомиться с указанным журналом.

2.13. Горячее питание осуществляется в соответствии с циклическим меню, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в техникуме, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Циклическое меню разрабатываются сотрудниками столовой при участии фельдшера техникума и утверждаются директором.

2.14. Составление циклического меню осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

2.15. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня обучающихся в техникуме в соответствии с утвержденным графиком, который разрабатывается заместителем директора по учебной работе и утверждаются директором техникума.

2.16. Режим работы столовой ежегодно утверждается директором техникума.

2.19 В техникуме может быть создана общественная комиссия из числа родительского комитета, обучающихся, студенческого совета, педагогов, осуществляющую контроль за организацией питания по корпусам.

2.20 Классные руководители ежегодно проводится анкетирование среди обучающихся по вопросу организации питания в техникуме.

2.21. 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 общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.22 Положение и циклическое меню размещается на сайте техникума.

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Администрация техникума 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.

3.2. Администрация техникума, в лице директора:

3.2.1. Устанавливает приказом график питания в столовой по группам (график приема пищи).

3.2.2. Осуществляет контроль за формированием цены на платное питание, в соответствии с действующими нормативными документами.

3.2.3. Утверждает меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2.4. Утверждает цикличное меню.

3.2.5. Назначает ответственных за организацию питания по структурным подразделениям техникума.

3.3. Администрация техникума, в лице заместителя директора по хозяйственной работе:

3.3.1. Организует своевременные ремонты оборудования столовой, электросети, сетей горячего и холодного водоснабжения.

3.3.2. Организует проведение косметических и капитальных ремонтов помещения для приема пищи.

3.3.3. Контролирует соблюдение норм пожарной безопасности в помещениях столовой.

3.3.4. Обеспечивает содержание помещений столовой, оборудования, мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарными нормами.

3.4. Администрация техникума в лице заместителя директора по учебной работе:

3.4.1. Организует дежурство педагогических работников и дежурного административного работника.

3.4.2. Осуществляет контроль за организацией питания обучающихся, за определением контингента обучающихся.

3.4.3. Контролирует дежурство по столовой, которое начинается за 10 минут до начала приема пищи.

3.5. Администрация техникума в лице заместителя директора по безопасности:

3.5.1. Обеспечивает сохранность оборудования, мебели и другого имущества столовой.

3.5.2. Обеспечивает соблюдение норм по охране труда.

3.5.3. Администрация техникума, в лице дежурного административного сотрудника:

3.6.1. Осуществляет контроль за организацией дежурства по столовой

педагогическими работникам в целях обеспечения дисциплины и порядка в обеденном зале, соблюдения санитарных норм.

3.6.2 Обеспечивает соблюдение правил пользования столовой.

3.6.3. Осуществляет контроль за выполнением обязанностей по организации питания всеми в соответствии с настоящим положением.

3.6. Администрация техникума, в лице ответственного за организацию питания в структурных подразделениях техникума:

3.6.1. Предоставляет директору техникума ежедневную аналитическую справку по организации питания обучающихся.

3.7. Классный руководитель и (или) мастер производственного обучения:

3.7.1. Ведут контроль питающихся обучающихся в группе. Осуществляют ежедневный учет посещаемости обучающихся столовой с отметкой в журнале (табеле) (приложение № 3).

3.7.2. Информировать родителей по вопросам организации питания обучающихся техникума.

3.7.3. Формируют культуру и этикет правильного питания обучающихся.

3.7.4. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой.

3.7.5. Обеспечивают общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.7.6. Ежедневно до 9 ч. 00 мин. предоставляют ответственным за организацию питания в структурных подразделениях техникума заявку на питание о количестве питающихся обучающихся.

3.8. Бракеражная комиссия:

3.8.1. Осуществляет контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций.

3.8.2. Осуществляет контроль за санитарным состоянием столовой, соблюдением санитарно-гигиенического, питьевого и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием и иными государственными органами в

рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

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

4.3. Ответственность за организацию профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации и аттестации работников столовой возлагается на директора техникума.

Директору ОГБПОУ

КТТ

Р.К Таирову

Фамилия _____

Имя _____ Отчество _____

Контактные данные: _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Настоящим заявлением выражаю свое _____ на
организацию

(согласие/несогласие)

горячего питания моего ребенка _____

(ФИО ребенка полностью)

в порядке, определенном Положением об организации горячего питания в техникуме. С положением об организации горячего питания в колледже я ознакомлен и порядок его применения доведен до меня классным руководителем (мастером производственного обучения).

_____/_____
подпись / расшифровка подписи

« ____ » _____ 20 ____ года

ЖУРНАЛ

Сбор денежных средств на горячее питание

Группа _____

Ответственный за ведение журнала _____

Начат _____

Окончен _____

№	ФИО обучающегося	ФИО внесшего денежные средства	Дата внесения денежных средств	Размер денежных средств	Подпись внесшего денежные средства	Подпись принявшего денежные средства
1.						
2.						
3.						

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

ЖУРНАЛ
ПОСЕЩАЕМОСТИ СТОЛОВОЙ ТЕХНИКУМА

Группа _____

Ответственный за ведение журнала _____

Начат _____

Окончен _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Числа месяца																														Дни явок		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		31	
1.																																		
2.																																		
3.																																		
4.																																		
5.																																		
6.																																		
7.																																		

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический 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