

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 26.08.2014

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ НСО
«Новосибирский
авиастроительный лицей»

С.В. Беляевым от 29.08.2014 № 206/1



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания студентов ГБПОУ НСО «Новосибирский авиастроительный лицей»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания студентов в ГБПОУ НСО «Новосибирский авиастроительный лицей» (далее – лицей) устанавливает порядок организации рационального питания студентов в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях социальной поддержки студентов в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", постановлением Правительства Новосибирской области от 5 ноября 2013 г. № 476-п «О предоставлении питания отдельным категориям граждан, обучающимся в государственных профессиональных образовательных организациях Новосибирской области, подведомственных министерству труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области, за счет средств областного бюджета Новосибирской области».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов лицея.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном предусмотренном п. 1.4. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов в лицее 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания студентов

3.1. Организация питания студентов является отдельным обязательным направлением деятельности лицея.

3.2. Для организации питания студентов используются специальные помещения (пищеблоки), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- журнал здоровья;

- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в лицее определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

3.6. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором лицея.

3.8. Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками лицея, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицей осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно лицеем, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Лицом, ответственным за полноту охвата студентов питанием и организацию питания на текущий учебный год, является заведующая столовой.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия лицея.

4. Порядок организации питания студентов

4.1. Питание на льготных условиях предоставляется обучающимся на бесплатной основе в учебные дни в виде ежедневного двухразового питания, включающего завтрак и обед (далее - льготное питание).

4.2. Льготное питание предоставляется из расчета на одного обучающегося в размере 58,00 рубля в день.

4.3. Условиями предоставления льготного питания являются: справка, подтверждающая статус малоимущей семьи, выданная органом социальной защиты населения по месту жительства; заявление родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении льготного питания.

4.4. Решение о предоставлении льготного питания оформляется приказом лица в течение пяти рабочих дней с момента представления документов, предусмотренных пунктом 4.3. настоящего Положения.

4.5. Льготное питание предоставляется с 1 числа месяца, следующего за месяцем представления родителями (законными представителями) обучающихся документов, предусмотренных пунктом 4.3. настоящего Положения.

4.6. Родители (законные представители) обучающихся обязаны в течение двух недель с момента наступления обстоятельств, влекущих изменение или прекращение прав обучающихся на обеспечение льготным питанием, в письменной форме извещать руководителя образовательной организации о наступлении таких обстоятельств.

4.7. В случае изменения или прекращения права на обеспечение льготным питанием питание прекращается с 1 числа месяца, следующего за месяцем наступления таких обстоятельств.

4.8. Обеспечение льготным питанием осуществляется за счет субсидий на иные цели, предоставляемых из областного бюджета Новосибирской области образовательным организациям Новосибирской области в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных министерству на осуществление мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся в образовательных организациях.

4.9. Контроль за целевым использованием средств областного бюджета Новосибирской области на обеспечение льготным питанием осуществляется министерством.

4.10. Лицей несет ответственность за нецелевое использование средств областного бюджета Новосибирской области на обеспечение льготным питанием в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

4.11. Другие категории обучающихся получают питание на платной основе.

4.12. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой лицея.

4.13. Отпуск питания обучающимся организуется по группам по следующему расписанию: завтрак в 08.15 продолжительностью 10 минут и обед в 12.00 в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора лицея ежегодно.

4.14. Ответственный за организацию питания (социальный педагог, дежурный мастер) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой, следит за порядком во время приема пищи.

4.15. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.16. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе заместителей директора, социального педагога, дежурного мастера, преподавателей и мастеров лицея. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.17. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно оформляет заявку на получение питания обучающимися, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия лицея.

5.4. Текущий контроль за организацией питания в лицее осуществляют ответственный за организацию питания.