

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса»

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА СТАНДАРТ ТЕХНИКУМА

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «НТТМПС» / Залманов Я.П. /
« 17 » августа 20 20 г.

Номер регистрации

Код II, 9.1 № 9.1.4
Год 20 20

Ввести в действие с 18.08.2020 г.
Приказ № 176-П от 17.08.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ в ГАПОУ СО «Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса»

Нижний Тагил 2020

РАССМОТРЕНО
Протокол Совета автономного учреждения
Шаймарданова О.В. Шаймарданова,
председатель совета
Протокол от 14.08.2020 № 1

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение об организации питания ГАПОУ СО "Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса" (далее – Техникум) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», закона Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания; размещается на официальном сайте Техникума в сети Интернет в целях обеспечения открытости и доступности информации об организации и финансового обеспечения питания обучающихся

2. Основные цели и задачи.

- 2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в столовой техникума являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным нормам на принципах полноценного и сбалансированного питания;
 - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, высокой культуры обслуживания;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных либо других заболеваний, связанных с фактором питания, охрана их здоровья;
 - рациональное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
 - социальная защита отдельных категорий обучающихся, предоставление мер социальной поддержки.

3. Общие принципы организации питания.

- 3.1. Для организации питания используется специальное помещение (столовая), соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, включая:
 - соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве;
 - наличие необходимой документации.
- 3.2. Руководство техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, выполнение требований СанПиН, основ здорового питания.
- 3.3. Питание в столовой реализуется на основе меню, разработанного в соответствии с рекомендованной формой (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 3.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), утвержденного директором Техникума.
- 3.5. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в Техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 3.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, в том числе ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кули-

нарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

- 3.7. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, и утверждается директором Техникума.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

- 3.8. Обучающиеся, относящиеся к категории лиц из числа детей-инвалидов обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с действующим законодательством.

4. Порядок предоставления питания

- 4.1. Перед началом выдачи питания производится бракераж пищи с обязательной отметкой в Журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции».
- 4.2. Для организации питания обучающихся ежедневно назначается дежурный из числа педагогических работников техникума.
- 4.3. Отпуск питания обучающихся осуществляется в соответствии с графиком работы столовой, утвержденным директором техникума исходя из режима организации образовательного процесса.
- 4.4. Горячее питание сотрудников техникума осуществляется по свободному графику методом самообслуживания в соответствии с режимом работы, меню и его стоимости.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

- 5.1. Директор Техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Свердловской области, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, уставом учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа работников учреждения ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, в учебных группах, на педагогических советах;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом использования потенциала студенческого совета, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

- 5.2. Ответственный за организацию питания (заместитель директора Техникума по социально-педагогической работе):

- контролирует деятельность кураторов, социального педагога, мастеров производственного обучения, работников пищеблока;
- контролирует предоставление сводного списка обучающихся для предоставления питания (лиц из их числа детей-инвалидов);
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках вне учебных мероприятий;
- организует работу с родителями, содействует проведению бесед, лекций и других мероприятий, посвященных вопросам питания, формированию и укреплению здоровья человека, обеспечению ежедневного сбалансированного питания, развитию культуры питания. Привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

- 5.3. Заведующая столовой:

- Осуществляет внедрение системы ХАССП, направленной на повышение качества и безопасности продукции столовой;

- обеспечивает реализацию требований к обеспечению безопасности продукции общественного питания, порядка ценообразования и применения предельных размеров наценок на продукцию (товары);
 - оформляет и постоянно обновляет информационный стенд «Меню».
- 5.4. Мастера производственного обучения, социальный педагог, кураторы учебных групп предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценным питанием обучающихся.
- 5.5. Родители (законные представители) обучающихся вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Контроль организации питания обучающихся

- 6.1. Контроль организации качества питания обучающихся осуществляется комиссией по питанию техникума.
- 6.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора.
- 6.3. Общий контроль за организацией питания в столовой осуществляет заместитель директора по социально-педагогической работе.

7. Срок действия

Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения директором техникума, носит статус локального акта и является обязательным компонентом в пакете нормативно-правовых документов, обеспечивающих условия эффективного функционирования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса».

