

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Ленинск - Кузнецкий политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ ЛКПТ  
И.Ю. Вершинин  
« 11 » 01 2016 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания и работе столовой**  
**ГПОУ ЛКПТ**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум» (далее техникум) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с :

- Законом Российской Федерации «Об образовании» № 273 от 29.12.2012г;  
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в техникуме.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в техникуме являются:

1. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

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

3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

4. Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой 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 учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневная калькуляция;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.5. Примерное меню утверждается директором техникума.

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

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.8. На поставку питания заключаются договоры, контракты непосредственно техникумом, 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.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме**

4.1. Контроль организации питания возлагается на заведующую столовой.

4.2. Питание организуется для всех обучающихся, поступивших в техникум по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ПКРС); по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ПССЗ).

4.3. Дежурный администратор составляет ежедневно заявки по количеству питающихся, затем передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Прием пищи обучающимися производится в одно и то же время. Часы приема пищи согласуются с расписанием дня обучающихся и расписанием занятий.

4.6. Организация обслуживания обучающихся ПССЗ горячим питанием осуществляется через раздачу путем предварительного накрытия столов.

4.7. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными обучающимися, под руководством дежурного администратора.

4.8. Ответственный за организацию питания (дежурный администратор) обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

4.9. Для обучающихся ПКРС (на договорной основе) организовано платное питание (обед).

Организация обслуживания обучающихся ПКРС горячим питанием осуществляется через раздачу путем самообслуживания.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).