

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»**

РАССМОТРЕНО
и принято на заседании
Педагогического совета
ОГБПОУ УТОТиД
Протокол №6 от 9 января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТОТиД
_____ И. М. Данилова
Приказ №1 от 9 января 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

г. Ульяновск, 2023

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее- Положение) определяет порядок организации питания обучающихся и основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в ОГБПОУ «Ульяновский техникум отраслевых технологий и дизайна» (далее - Техникум).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом Техникума.

1.3. Положение является обязательным руководством для всех обучающихся в Техникуме, дежурного классного руководителя, дежурного администратора.

2. Цели и задачи

Основными целями и 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 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 готовой продукции;
- копии примерного 10-дневного меню;
- 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.);

– книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания в Техникуме 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 Техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного пятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой (поставляющей обеда) согласно действующему договору об оказании услуг.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся организуется за счёт средств родителей, в случае отказа родителей кормить своих детей, родители /опекуны/ подают на имя директора заявление с указанием причин отказа.

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

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам, завтрак с 8.10 обед с 11.00 в соответствии с режимом учебных занятий. В Техникуме режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора Техникума ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР, дежурный администратор, классный руководитель) обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, социального педагога, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей Техникума. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

5. Организация дежурства по столовой

5.1. Для обеспечения приема пищи обучающимися в Техникуме из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой Техникума в соответствии с графиком дежурства.

Дежурный по столовой преподаватель несет ответственность:

- за организацию питания обучающихся в течение обеденного перерыва в соответствии с установленными нормами и меню;

- за соблюдением обучающимися правил поведения в столовой

5.2. Следит за количеством отпущенных порций, согласно заявки, и за соблюдением графика организации питания обучающихся, контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи.

6. Контроль организации питания

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

6.2. Текущий контроль организации питания в Техникуме осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета Техникума, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

6.3. Состав комиссии по контролю организации питания в Техникуме утверждается директором в начале каждого учебного года.

7. Ответственность

7.1. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- несёт ответственность за общую организацию питания обучающихся Техникума, ведения учёта, оформление соответствующей документации;

- ведёт анализ условий и причин отказа от питания обучающихся и определяет меры по их устранению;

- обеспечивает стимулирование педагогических работников к осуществлению деятельности по организации питания обучающихся.

7.2. Классные руководители, педагоги-наставники несут ответственность за:

- за полноту охвата обучающихся учебной группы питанием в Техникуме в течение учебного года, в дни работы Техникума в соответствии с пятидневным рационом питания;

- организацию питания и ежедневную подачу заявки на питание за 1 день на предприятие питания, за корректировку заказанных обедов до 9.00 текущего дня, исходя из фактического присутствия обучающихся и подачи информации дежурному администратору;

- ежедневный учёт питания обучающихся в столовой;

- проведение разъяснительной работы со обучающимися и родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

7.3. Социальный педагог за организацию питания детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей.

7.4. Медицинская сестра за обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима в столовой

7.5. Заведующая столовой согласно действующему договору об оказании услуг работы обеденного зала и буфета для обучающихся и сотрудников ОГБПОУ УТОТиД за:

- гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08

- обеспечение и поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.