

	ГАПОУ КККАТК Система менеджмента качества Положение об организации питания обучающихся за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	Версия: 1
		стр. 1 из 8

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»

№ 131

Экз. № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КККАТК


А.Г. Скидан

« 05 »

2015 г.

Система менеджмента качества	Версия №1
Положение об организации питания обучающихся за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	
КАТК -2015	Количество листов: <u>8</u>

ст. Стародеревянкoвская
 2015 г.

	Положение об организации питания обучающихся за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	Версия: 1
		стр. 2 из 8

Информационные данные

1. Введен впервые

2. Положение соответствует МС ИСО 9001:2008, СТ КАТК 03-2010 в части требований к построению, изложению, оформлению, обозначению и управлению внутренними нормативными документами системы менеджмента качества.

3. РУКОВОДСТВО ПОЛОЖЕНИЕМ в соответствии с требованиями СТ КАТК 03-2011.

3. СРОК ПЕРЕСМОТРА – по мере необходимости.

4. Положение является интеллектуальной собственностью государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Каневской аграрно-технологической колледж» далее «учреждение» и не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в любом виде вне учреждения без разрешения высшего руководства учреждения далее по тексту ГАПОУ КККАТК.

7. СПИСОК РАССЫЛКИ:

Экз. № 1 - Воспитательный отдел

Экз. № 2 - Бухгалтерия

Экз. № 3 - Столовая



1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации обеспечения бесплатным питанием учащихся осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

1.2. Организация питания учащихся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Краснодарского края (Постановление главы администрации Краснодарского края от 25.10.2005г № 963), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования 2.4.5.2409-08 Постановление от 23.07.2008г № 45; Гигиеническим требованиям к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПин 2.3.2.1324-03.

II. Порядок организации питания

2.1. Организация питания учащихся осуществляется штатными работниками образовательного учреждения.

2.2. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении.

2.3. Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания учащихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4. Организация питания учащихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.5. Питание учащихся осуществляется на основании примерного 10-ти дневного меню , согласованного директором образовательного учреждения и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.6. При разработке примерного 10-ти дневного меню учитываются: продолжительность пребывания учащихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические



нагрузки учащихся.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.9. Питание для каждой группы организуется на численность учащихся, заявленную классным руководителем, мастером производственного обучения, куратором групп.

3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств краевого бюджета.

При организации питания могут использоваться продукты, полученные в результате ведения образовательным учреждением подсобного хозяйства.

3.2. Питание учащихся осуществляется только в дни учебных занятий, без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа).

3.3. В исключительных случаях учащимся, находящимся на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне образовательного учреждения осуществляется компенсация в виде:

выплаты денежных средств или выдачи сухого пайка взамен питания.

Компенсация за не предоставленное питание производится из расчета дневной стоимости питания и количества дней.

3.4. Детям – сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из их числа, обучающихся в образовательных учреждениях и находящихся под опекой (попечительством), в приемных семьях, а так же их законных представителей, производятся денежная выплата расходов на питание, в каникулярное время, во время учебно - производственной практики вне образовательного учреждения или иных случаях, в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными

министерством образования и науки для данной категории учащихся.

Денежная компенсация в замен горячего питания оформляется приказом руководителя образовательного учреждения, и согласно расчета перечисляется на расчетный счет учащегося который открыт в Крайинвест банке или ОСБ.

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

4.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с нормативными правовыми актами Краснодарского края, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;



обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- координирует и контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих продукты питания в образовательном учреждении;

4.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока;
- формирует сводный список учащихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием.
- формирует список и ведет учет детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Классные руководители, мастера производственного обучения, кураторы групп образовательного учреждения:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации питания по количеству учащихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися обедов.
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.
- вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.


V. Порядок осуществления контроля организации питания

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания учащихся приказом директора образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:

- работник, ответственный за организацию питания учащихся;
- медицинский работник;
- мастер п/о.
- представитель социально-психологической службы;
- зам директора по УПР.

5.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя, мастера производственного обучения;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости учащимися столовой;

	Положение об организации питания обучающихся за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих	Версия: 1
		стр. 6 из 8

- формирует предложения по улучшению организации питания учащихся.

5.3. Вопросы организации питания учащихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения;
- на родительских собраниях в группах.

VI. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности ;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с учащимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.