



ГБПОУ «БРИЭТ»

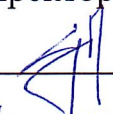
Положение об организации питания
обучающихся в ГБПОУ «БРИЭТ»

П СМК № 019-2019

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

 Е.Д.Цыренов
«06» февраля 2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГБПОУ «БРИЭТ»**

г. Улан-Удэ

2019



ПРЕДИСЛОВИЕ

1.	Разработал:	С.В. Базарова, тьютор ГБПОУ «БРИЭТ»	
2.	Проверил:	Е.Д. Цыренов, директор ГБПОУ «БРИЭТ»	
3.	Согласовал:	А.Б. Аюшиева, заместитель директора ГБПОУ «БРИЭТ»	
4.	Разработан:	взамен / впервые: П СМК № 005-2016 Положение об организации питания обучающихся <u>Приказом</u> № 61 от «24» марта 2016 г.	
5.	Статус:	копия / <u>оригинал</u> ; <u>действительна</u> / аннулирована;	
6.	Введен в действие:	<u>Приказом/распоряжением</u> № 9 от «06» февраля 2019 г.	
7.	Период пересмотра:	По мере необходимости	
8.	Срок действия:	5 лет после утверждения	



БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ

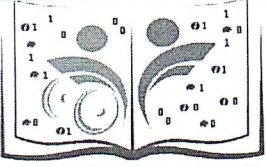
ГБПОУ «БРИЭТ»

Положение об организации питания
обучающихся в ГБПОУ «БРИЭТ»

П СМК № 019-2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	Основные положения.....	4
2	Порядок организации питания.....	5
3	Финансовое обеспечение организации питания обучающихся.....	6
4	Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.....	7
5	Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.....	8
Лист регистрации изменений.....		10

 БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ	ГБПОУ «БРИЭТ»	
	Положение об организации питания обучающихся в ГБПОУ «БРИЭТ»	П СМК № 019-2019

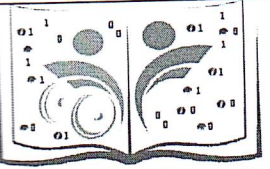
1. Основные положения

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» (далее - Техникум), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2 Организация питания обучающихся в Техникуме осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Бурятия, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

1.3 Основными задачами при организации питания обучающихся в Техникуме являются:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

 БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ	ГБПОУ «БРИЭТ»	
	Положение об организации питания обучающихся в ГБПОУ «БРИЭТ»	П СМК № 019-2019

2. Порядок организации питания

2.1 Организация питания обучающихся осуществляется Техникумом.

2.2 Приказом директора Техникума из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в Техникуме.

2.3 Питание обучающихся в Техникуме организуется в дни занятий. График питания обучающихся утверждается директором Техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4 Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.5 Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором Техникума.

2.6 При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

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, используемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.



2.8 В соответствии с примерным меню заведующий столовой составляет ежедневное меню, которое утверждается директором техникума. В ежедневном меню указываются сведения об объёмах 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 расчётами.

3. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

3.1 Согласно Постановлению Правительства РБ от 10.07.2018 г. № 374 «Об обеспечении питанием обучающихся в республиканских государственных ПОО за счет республиканского бюджета» питанием за счёт республиканского бюджета обеспечиваются следующие категории обучающихся:

1) В размере 100 % от норматива:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, и лица из детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в том числе лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя;
- дети-инвалиды;
- дети с ограниченными возможностями здоровья.

2) В размере 40 % от норматива:

- дети из числа семей, признанных малоимущими, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

3.2 Организация питания для обучающихся по программам среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих, не относящихся к категориям, перечисленным в п. 3.1, осуществляется за счёт средств самих обучающихся.

3.3 Организация питания для обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, не относящихся к категориям: дети-сироты и дети,



оставшиеся без попечения родителей, и лица из детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в том числе лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя; дети-инвалиды; дети с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется за счёт средств самих обучающихся.

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

4.1. Директор Техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Бурятия, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением; обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в техникуме;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, совещаниях при директоре, педагогических советах.

4.2. Ответственный за организацию питания в Техникуме:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

- координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- информирует столовую на случай сокращенных или актированных дней;

- осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации

питания;



- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещании при директоре предложения по улучшению питания.

4.3 Классные руководители:

- присутствуют при приеме пищи обучающихся;
- контролируют условия и порядок предоставления питания обучающимся, соблюдение ими санитарно-гигиенических норм и дисциплины.

4.4 Родители (законные представители) обучающихся:

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным ежедневным меню, расчётами средств на организацию питания обучающихся.

5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора по Техникуму. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.2 В состав бракеражной комиссии входят следующие сотрудники:

- заведующий столовой,
- медицинский работник,
- работник, ответственный за организацию питания,
- дежурный мастер.



5.3 Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм столовой;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

5.4 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.



ГБПОУ «БРИЭТ»

Положение об организации питания
обучающихся в ГБПОУ «БРИЭТ»

П СМК № 019-2019

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Содержание изменения	Основание изменения	Дата изменения	Подпись лица, внесшего изменение

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575882

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022