



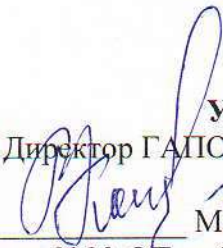
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(ГАПОУ БТОТис)

**Принято**

Педагогическим советом  
ГАПОУ БТОТис  
Протокол № 3 от 17.01.2020 г.

**Согласовано**

Студенческим советом  
ГАПОУ БТОТис  
Протокол № 2 от 03.02.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ БТОТис  
  
М.Н. Каурцев  
Приказ №30-ОД от 03.02.2020г.

**Положение  
об организации питания обучающихся и работников**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся и работников ГАПОУ БТОТис (далее – Положение, техникум) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и работников техникума и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания и укрепления здоровья обучающихся и работников, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и повышению качества учебно-воспитательного процесса техникума.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ;
- Уставом техникума;
- Правилами внутреннего трудового распорядка работников техникума;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников техникума.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, согласовывается с Педагогическим и Студенческим советами техникума и утверждается приказом директора.



1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, согласовывается с Педагогическим и Студенческим советами техникума и утверждается приказом директора.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и работников техникума являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- создание условий для повышения качества учебно-воспитательного процесса техникума.

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

3.1. Техникум организует питание обучающихся и работников в специально отведенном помещении для питания - столовой, соответствующей требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.2. Характеристика помещения столовой:

- площадь столовой составляет 295,5 кв.м. (т.ч. обеденный зал -168,9кв.м, кухня -126,6кв.м.);
- вместимость – 150 посадочных мест;
- технологическое оборудование: холодильники, электрические плиты, жарочный шкаф, эл. мясорубки, (техническое состояние которых соответствует установленным требованиям);
- помещения: пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, моечная, обеденный зал;
- столовая обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- имеется вытяжное работоспособное оборудование, водонагреватель.

3.3. Столовая техникума работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным десятидневным меню.

3.4. Продукты питания, доставляются в столовую ИП Е.К.Завалишина, ИП С.С. Шахназарян и ООО «ТФ «Серсенбаев» Е.С. Серсенбаев, в соответствии с договорами.

3.5. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Пищевые продукты должны соответствовать по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.8 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.

3.9. Ответственность за организацию питания несет социальный педагог.

3.10. В техникуме создана бракеражная комиссия, работа которой определяется Положением о бракеражной комиссии.

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

4.1. В техникуме организовано горячее питание обучающихся.

4.2. Устанавливается следующий режим работы столовой и питания обучающихся:

Завтрак – 7.45 час.

Обед - 12.25 - 13.00 час

Ужин – 17.00 часов

4.3. Мастера производственного обучения обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Дежурный мастер обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой и социальному педагогу в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся.

4.5. Для соблюдения питьевого режима используется фонтан проточной питьевой воды.

#### **5. Порядок организации питания обучающихся из числа детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа.**

5.1. В техникуме организовано трехразовое горячее питание с усиленным обедом для обучающихся из числа детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа.

5.2. Устанавливается следующий режим питания:

Завтрак - 7.45 час.

Обед – 12.25 – 13.00 час.

Ужин – 17.00 час.

5.3. Социальный педагог и воспитатели общежития соблюдают режим питания, контролируют личную гигиену обучающихся сирот и оставшихся без попечения родителей.

5.4. В нерабочие дни и в период прохождения производственной практики обучающиеся обеспечиваются сухим пайком, исходя из установленных нормативов.

5.5. Организовано помещение кухни в общежитии техникума.

#### **6. Порядок организации питания обучающихся, проживающих в общежитии**

6.1. В техникуме организовано трехразовое горячее питание для обучающихся, проживающих в общежитии.

5.2. Устанавливается следующий режим питания для обучающихся, проживающих в общежитии:

Завтрак - 7.45 час.

Обед – 12.25 – 13.00 час.

Ужин – 17.00 час.

5.3. Воспитатели общежития и мастера производственного обучения соблюдают режим питания, контролируют личную гигиену обучающихся, проживающих в общежитии.

#### **7. Порядок организации питания обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

В техникуме созданы условия для питания обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Столовая расположена на первом этаже учебного корпуса. Организовано помещение кухни в общежитии.



## **8. Порядок организации питания работников**

7.1. В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью 1 час. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

7.2. Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006 г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

## **9. Контроль организации питания**

8.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора техникума. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

8.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в техникуме осуществляет медицинский работник – фельдшер.

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

8.4. Директор техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

## **10. Документация**

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного циклического меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.