

БПОУ ВО «Великоустюгский
политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
техникума

ПОЛОЖЕНИЕ

от 03.09.2015 г. № 247

«03» 09 2015 г. № 61

г. Великий Устюг

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком обеспечения питанием студентов, обучающихся в профессиональных образовательных организациях за счет средств областного бюджета по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также студентов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся за счет средств областного бюджета по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденном Постановлением Правительства Вологодской области от 21 апреля 2014 г. № 320, уставом БПОУ ВО «Великоустюгский политехнический техникум» в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также по программам подготовки специалистов среднего звена для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, и регламентирует порядок организации питания обучающихся техникума, а также выплату денежной компенсации взамен предоставления горячего питания детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, обучающимся во время прохождения производственной практики и т.д.

1.2. Питание в техникуме организовано как за счёт средств бюджета (для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена), так и на платной основе.

1.3. Организация питания в техникуме осуществляется самим образовательным учреждением согласно штатного расписания по бюджету и внебюджету, правил внутреннего трудового распорядка.

2. Организация питания за счёт средств бюджета

2.1. Питание организуется для всех обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также для лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов

среднего звена, для учебных групп дневной формы обучения до окончания обучения за счёт средств областного бюджета.

2.2. В столовой техникума корпус № 2 (ул. Кузнецова, д. 22) предусматривается организация трехразового горячего питания (завтрак, обед, ужин) для обучающихся, проживающих в общежитии, и двухразового горячего питания для обучающихся, проживающих в семье.

2.3. График работы столовой: с 7.00 до 19.00 часов. Завтрак - 7.00 - 7.30. Обед - 11.30 - 13.30. Ужин - 18.30 - 19.00.

2.4. Количество посадочных мест столовой - 120.

2.5. Образовательное учреждение организует питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по программам подготовки специалистов среднего звена в пределах утвержденных сметных назначений. Питание обучающихся, проживающих в общежитии, организуется в выходные и праздничные дни.

2.6. Денежная компенсация взамен питания предоставляется обучающимся в период прохождения производственной практики согласно приказа по техникуму.

2.7. При планировании расходов на питание стоимость определяется из расчёта 70 рублей в день на одного обучающегося, проживающего в общежитии, и из расчёта 50 рублей в день на одного обучающегося, проживающего в семье, согласно нормативам расходов.

2.8. Питание и денежная компенсация взамен питания обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья по программам подготовки специалистов среднего звена в каникулярное время и выходные дни не организуется.

2.9. Организация питания осуществляется в соответствии со следующими отчётными документами:

- приказами по отделениям подготовки квалифицированных рабочих, служащих и подготовки специалистов среднего звена;
- утвержденными директором списками;
- заявкой на количество питающихся обучающихся;
- ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;
- меню-требованием, заверенным в установленном порядке;
- актом на отпуск питания.

2.10. Отпуск завтраков, обедов и ужинов, предоставляемых за счёт средств бюджета, осуществляется по индивидуальным талонам установленного образца с печатью техникума и подписью ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется мастерами п/о, классными руководителями заведующей столовой накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 10 часов.

2.11. Отпуск питания организуется по учебным группам в техникуме в соответствии с графиком, утверждаемым директором техникума. Контроль за посещением столовой и учётом количества фактически отпущенных за счёт средств бюджета завтраков, обедов и ужинов возлагается на дежурного мастера, заместителя директора по УВР.

2.12. Организатор питания распространяет талоны установленного образца на горячее питание (комплексный обед) среди мастеров п/о, преподавателей программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и ведёт учёт фактического расходования бюджетных средств.

2.13. Администрация техникума организуют на пищеблоке дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся.

3. Организация питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

3.1. На продукты питания предусмотрены средства из расчёта 145 рублей в день на одного обучающегося из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, за исключением детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством) согласно нормативам расходов.

3.2. Допускается выдача детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, денежной компенсации взамен горячего питания из стоимости сырьевого набора продуктов в размере, не обеспеченном горячим питанием.

3.3. Выплаты денежной компенсации детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, производятся во время проведения мероприятий за пределами техникума в рамках проведения образовательного процесса, в том числе при прохождении производственной практики.

3.4. В конце каждого месяца мастера п/о заполняют табель посещаемости детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и сдают работникам бухгалтерии, для расчёта суммы фактически отпущенного горячего питания и начисления суммы компенсации согласно п.2.2. настоящего Положения.

3.5. В случае отсутствия по уважительной причине (болезнь, практика и др.) обучающихся, питание которых оплачивается за счёт средств бюджета по решению администрации техникума обучающимся выдается набор продуктов питания на сумму стоимости полученных завтраков, обедов и ужинов.

3.6. Не допускается передача денежных средств непосредственно педагогическим работникам. Продукты питания списываются согласно меню – требований.

3.7. В выходные, праздничные и установленные в соответствии с локальными актами техникума каникулярные дни фактически сложившаяся стоимость питания, не превышающая установленного норматива, увеличивается на 10% в день на каждого человека.

3.8. Администрация техникума на основании настоящего положения выдает продукты питания или денежную компенсацию на питание на время пребывания детей в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и установленные в соответствии с локальными актами техникума каникулярные дни по нормативу, предусмотренному п. 2.7 настоящего Положения, на период прохождения производственной практики – по фактически сложившейся стоимости питания.

3.9. При отсутствии отдельных видов продуктов питания производится их замена в пределах средств, выделяемых техникуму на эти цели, в соответствии с

таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам, утвержденной Министерством здравоохранения и социального развития РФ.

3.10. Администрация техникума вправе производить отдельные изменения норм обеспечения одеждой, обувью, мягким инвентарем и оборудованием с учётом интересов воспитанников в пределах средств, выделяемых техникуму на эти цели.

3.11. Администрация техникума вправе производить отдельные изменения норм обеспечения одеждой, обувью, мягким инвентарем и оборудованием с учётом интересов выпускников и на основании их письменного заявления в пределах средств, выделяемых техникуму на эти цели.

3.12. По желанию выпускников и на основании их письменного заявления администрация техникума выдает взамен одежды, обуви, мягкого инвентаря и оборудования денежную компенсацию в размерах, необходимых для их приобретения, или перечисляют указанную компенсацию на открытый в банке лицевой счет выпускника.

4. Организация питания на платной основе

4.1. В целях оказания услуг питания на платной основе (свободная продажа) за наличный расчёт для обучающихся и преподавателей в полном объёме организуется реализация готовых блюд и продукции в кафе «Юность» и столовой техникума корпус № 1.

4.2. График работы столовой: с 10.00 до 17.00 часов.

График работы кафе «Юность»: с 10.00 до 17.00 часов.

4.3. Количество посадочных мест:

- столовая корпуса № 1 – 80.

- кафе «Юность» - 30.

4.4. При оказании услуг питания на платной основе обучающиеся и преподаватели могут выбирать различные варианты горячего питания, предоставляемого по меню блюд свободного выбора.

4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума.

5. Требования к организации питания

5.1. При организации питания необходимо руководствоваться:

- требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях,

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.2. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5.3. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

5.4. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника техникума.

5.5. Проверка технологии приготовления и качество готовой продукции осуществляется ежедневно медицинским работником. Результаты проверки отражаются в соответствующих журналах.

5.6. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией. Суточные пробы реализуемой согласно меню готовой продукции отбирают в стерильную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специально для этого отведенном холодильном оборудовании или в отдельном месте в холодильнике для хранения молочной продукции при температуре 2-6 градусов по Цельсию.

6. Заключительные положения

6.1. Контроль организации питания возлагается на директора техникума, который несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся и выплат денежных компенсаций.

6.2. Директор техникума обязан обеспечить сохранность документов, касающихся получения обучающимися питания, а также денежной компенсации в течение 3-х лет после окончания обучающимися техникума или его перевода в другое образовательное учреждение.

Рассмотрено

Советом техникума

Протокол № 5

«03» сентября 2015 г.

СОГЛАСОВАНО

Социальный педагог

« » 20 г.

(подпись)

(расшифровка подписи)

СОГЛАСОВАНО

Гл.бухгалтер

« » 20 г.

(подпись)

(расшифровка подписи)

В дело № 01-14

«03» 09 2015 г.