

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

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

№ 36

Экз. № 1

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор ГАПОУ КККАТК  
 \_\_\_\_\_ А.Г. Скидан  
 « 08 » апреля 2019 г.



<b>Система менеджмента качества</b>	<b>Версия №1</b>
<b>Положение</b> <b>об организации питания обучающихся за счет</b> <b>средств краевого бюджета, осваивающих</b> <b>программы подготовки квалифицированных</b> <b>рабочих и служащих</b>	
<b>КАТК -2019</b>	<b>Количество листов: __</b>

ст. Стародеревянковская  
 2019 г.

	<b>ГАПОУ КККАТК</b> Система менеджмента качества <b>Положение</b> <b>об организации питания обучающихся за счет средств</b> <b>краевого бюджета, осваивающих программы подготовки</b> <b>квалифицированных рабочих и служащих</b>	Версия: 1
		стр. 2 из 8

### **Информационные данные**

1. РАЗРАБОТАН –

2. Введен впервые

3. 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.

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

5. СРОК ПЕРЕСМОТРА – по мере необходимости.

6. Положение является интеллектуальной собственностью ГАПОУ КККАТК и не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в любом виде вне учреждения без разрешения высшего руководства учреждения .

7. СПИСОК РАССЫЛКИ:

- Экз. № 1 - Столовая
- Экз. № 2 - Бухгалтерия
- Экз. № 3 - Учебная часть

	<b>ГАПОУ КККАТК</b> Система менеджмента качества <b>Положение</b> <b>об организации питания обучающихся за счет средств</b> <b>краевого бюджета, осваивающих программы подготовки</b> <b>квалифицированных рабочих и служащих</b>	Версия: 1
		стр. 3 из 8

## 1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации обеспечения бесплатным питанием обучающихся 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 обучающихся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Краснодарского края (Постановление Главы администрации края от 08.06.2007 № 514, 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 обучающихся 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 утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4. Организация питания обучающихся 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 обучающихся 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 обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки учащихся.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд,

	<b>ГАПОУ КККАТК</b> Система менеджмента качества <b>Положение</b> <b>об организации питания обучающихся за счет средств</b> <b>краевого бюджета, осваивающих программы подготовки</b> <b>квалифицированных рабочих и служащих</b>	Версия: 1
		стр. 4 из 8

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.

### **III. Финансовое обеспечение организации питания учащихся**

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 обучающихся 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 обучающимся, 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 также их законных представителей, производятся денежная выплата расходов на питание, в каникулярное время, вовремя 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.

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

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

	<b>ГАПОУ КККАТК</b> Система менеджмента качества	Версия: 1
	<b>Положение</b> <b>об организации питания обучающихся за счет средств</b> <b>краевого бюджета, осваивающих программы подготовки</b> <b>квалифицированных рабочих и служащих</b>	стр. 5 из 8

4.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся 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 обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех обучающихся 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 обучающихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных 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 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

	<b>ГАПОУ КККАТК</b> Система менеджмента качества <b>Положение</b> <b>об организации питания обучающихся за счет средств</b> <b>краевого бюджета, осваивающих программы подготовки</b> <b>квалифицированных рабочих и служащих</b>	Версия: 1
		стр. 6 из 8

- хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя, мастера производственного обучения;
  - контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости учащимися столовой;
  - 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;