**Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области**

**Рыбинский транспортно-технологический колледж**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о организации питания обучающихся**

**Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Рыбинского транспортно-технологического колледжа**



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о организации питания обучающихся**

**Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Рыбинского транспортно-технологического колледжа**

**I. Основные положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения

питания обучающихся в колледже, права и обязанности участников

процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за

организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся в колледже осуществляется в

соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и

Ярославской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом

образовательного учреждения и настоящим Положением.

**II. Порядок организации питания**

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется штатными работниками

УПУ «Столовая».

2.2. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников

Колледжа назначается ответственный за организацию питания в

образовательном учреждении.

2.3. Питание обучающихся в колледже организуется в дни занятий.

Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа 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 меню на период не

менее двух недель.

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую

мастером производственного обучения учебной группы.

**III. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на оказание услуг по организации

питания, а также на продукты питания.

3.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет субсидий

областного бюджета, предоставленных на социальную поддержку обучающихся в форме:

- оплаты одноразового горячего питания(обед) обучающимся по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

- полной оплаты питания обучающихся категории детей - сирот и детей, оставшихся без

попечения родителей и лиц из их числа.

3.3.Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий,

без права получения денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от

предлагаемого горячего питания.

3.5. Обучающимся категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа предоставляется одноразовое горячее питание( обед), на оставшуюся сумму выдаётся набор продуктов в виде сухого пайка.

3.6. В исключительных случаях обучающимся, находящимся на учебно-производственной

практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне образовательного

учреждения осуществляется компенсация в виде выдачи сухого пайка взамен питания.

3.7.Обучающимся категории детей - сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа производится компенсация расходов на питание за выходные, праздничные дни и каникулярное время в соответствии с нормативами затрат из расчёта дневной стоимости, утверждёнными Социальным кодексом Ярославской области для данной категории обучающихся.

3.8.Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом

руководителя образовательного учреждения.

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

4.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с

нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Ярославской

области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного

учреждения и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников колледжа ответственного за

организацию питания в образовательном учреждении;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях

родительских собраний в группах, совета колледжа, а также

педагогических советах.

- координирует и контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и

организаций, предоставляющих питание в колледж;

4.2. Ответственный за организацию питания колледже:

координирует и контролирует деятельность мастеров производственного обучения учебных групп, работников столовой

формирует количественный состав обучающихся для предоставления питания;

обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися 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 колледже по формированию культуры питания;

вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Мастера производственного обучения учебных групп

- ежедневно представляют в бухгалтерию колледжа заявку для организации питания на количество

обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем на 10 часов в день питания уточняют представленную

накануне заявку;

- предусматривают 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 совета образовательного учреждения,

педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документов в случае, если ребенок относится к

категории детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни обучающегося

или его временном отсутствии в колледже для снятия его с питания на

период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника,

классного руководителя, мастера производственного обучения об имеющихся у ребенка

аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового

образа жизни и правильного питания;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на

организацию питания обучающихся.

**V. Порядок осуществления контроля организации питания студентов**

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом

директора колледжа создается бракеражная комиссия комиссия, в состав которой

включаются:

- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;

- медицинский работник;

-заведующий производством УПУ «Столовая».

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;

5.3. Вопросы организации питания обучающихся 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 колледж:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению

уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном

содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- 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 обучающимися по организации досуга и пропаганде

здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

Рассмотрено на заседании Совета колледжа

Протокол №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Председатель совета колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Секретарь совета колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_