*УТВЕРЖДАЮ*

*И.о. директора ГБПОУ РО ПУ № 45*

 *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.С. Николенко*

*Приказ № 179-ОД*

 *«04» сентября 2015 года*

***Локальный акт***

***Положение***

***по организации питания обучающихся***

*государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области*

*«Азовское профессиональное училище № 45»*

 *Согласовано с Советом*

 *ГБПОУ РО ПУ № 45*

 *Протокол № 1*

 *от «04» сентября 2015 года*

*город Азов*

*Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Азовское профессиональное училище № 45»*

 *(именуемое в дальнейшем ГБПОУ РО ПУ № 45) реализует профессиональные образовательные программы на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.*

1. **Общие положения.**
	1. Настоящее положение по организации питания обучающихся ГБПОУ РО ПУ № 45 разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Правительства Ростовской области «О предоставлении мер социальной поддержки детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей - сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся ГУ РО» № 726 от 03.08. 2012 г.;

- Приказом МОПО РО № 2559 от 04.09.2008 г. «Об утверждении Положения по организации рационального питания в государственных образовательных учреждениях начального профессионального образования РО»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

* 1. Положение по организации питания обучающихся ГБПОУ РО ПУ № 45 (далее - Положение) разработано в целях социальной защиты обучающихся, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели и регламентирует порядок организации питания обучающихся, а также выплату денежной компенсации взамен предоставления горячего питания детям – сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей в выходные и праздничные дни.
	2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ РО ПУ № 45 являются:

 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

1. **Организация питания обучающихся**

**2.1**. Питание обучающихся ГБПОУ РО ПУ № 45 обеспечивается закупкой услуг по организации питания.

**2.2**. Обучающемуся ГБПОУ РО ПУ № 45 предоставляется ежедневное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) в течение учебного года, в дни и часы работы училища. Горячими завтраками обучающиеся обеспечиваются за счет средств родителей. Оплата производится на месте. Горячими обедами обучающиеся обеспечиваются за счет средств областного бюджета. Питанием обеспечиваются обучающиеся учебных групп дневной формы обучения.

**2.3**. Обеспечение питанием детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Правительства РО от 03. 08. 2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям – сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях».

 Дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 2-х разовое питание. При наличии только одноразового горячего питания данной категории студентам выдаются наличные деньги полностью или частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием, с учетом торговой наценки.

**2.4**. Представление услуг по организации горячего питания осуществляет предприятие – победитель конкурсного отбора размещения государственного заказа, имеющий соответствующую материально – техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании коллективов.

**2.5**. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора ГБПОУ РО ПУ № 45.

**2.6**. Режим работы столовой соответствует режиму работы ГБПОУ РО ПУ № 45 – 6 дней. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 15 минут и 20 минут. С 9.00- 9.15 (горячий завтрак) и 11.30-11.50 (обед).

**2.7**. Контроль за посещением обучающимися столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов осуществляется дежурным мастером.

**2.8**. Отпуск горячих завтраков организуется на основании заявок и в соответствии с графиком, утвержденным директором училища. Заявка на количество питающихся горячими завтраками уточняется в день питания не позднее 2- го урока. Заявка на количество горячих завтраков уточняется за неделю.

**2.9**.Директор училища назначает ответственного организатора питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, а также организует в столовой дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся.

**2.10**. Мастера, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающихся, согласно поданной заявке.

**2.11**. На основании поданной заявки, работник бухгалтерии составляет калькуляцию, пишет ежедневное меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции, стоимости готового блюда. Калькуляцию и меню подписывает директор, заведующий столовой и работник бухгалтерии. (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Приложение 3 - рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста).

**2.12.** Проверка качества готовой пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом по училищу. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, среднего профессионального образования». Приложение 10 Формы учетной документации пищеблока).

**2.13.** В конце каждого месяца мастера заполняют табель посещаемости детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и сдают работникам бухгалтерии для расчета суммы фактически отпущенного питания и начисления суммы компенсации согласно п. 2.3 настоящего Положения.

**2.14.** В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне училища (участие в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях) обучающимся училища выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на 1 обучающегося.

**3.Принципы формирования рационов питания обучающихся ГБПОУ РО ПУ № 45.**

**3.1**. При формировании рационов питания для обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального сбалансированного питания:

 - удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

 - сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам).

**3.2.** Рацион обедов должен обеспечивать 35% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Рацион завтраков должен обеспечивать 20% от суточной физиологической потребности. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед).

**3.3**. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка) возможна только в исключительных случаях.

**3.4**. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни, а так же повторение одних и тех же блюд в один день.

**3.5.** В питании подростков не допускается использование продуктов, способствующих ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний: сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; жареные в жире (масле) продукты и изделия; кулинарные жиры; острые приправы, острые соусы (типа кетчупа); закусочные консервы и пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов и красителей.

1. **Принципы формирования перечней буфетной продукции**.
	1. При наличии соответствующей материальной базы ГБПОУ РО ПУ № 45 может оказывать дополнительные услуги по питанию в соответствии с действующим законодательством.
	2. При формировании перечня буфетной продукции предпочтительны пищевые продукты с высокой пищевой ценностью, продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот: молочные, мясные, рыбные продукты, орехи, хлебобулочные изделия, витаминизированные напитки и т.п.
	3. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная емкостью не менее 0.5л (из группы столовых вод).
	4. В свободной продаже обязательно должны быть горячие напитки: горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п.
	5. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты: яблоки, груши, бананы, апельсины, мандарины, киви и др.; овощи: помидоры, огурцы.
	6. Реализация следующих продуктов в ГБПОУ РО ПУ № 45 запрещена (Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений - Приложение 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08).
2. **Принципы обогащения рационов питания обучающихся в ГБПОУ РО ПУ № 45.**
	1. В целях обогащения рационов питания обучающихся высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже 1 раза в неделю) молочные каши, горячие напитки на натуральном молоке, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

Разработала заместитель директора по УПР И.В. Евтушенко