



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

---



УТВЕРЖДАЮ

Директор

*С. Г. Кудрявцева* С. Г. Кудрявцева

02.02.2019

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания студентов в**  
**ГАПОУ ИО «Ангарский индустриальный техникум»**

**Введено в действие**  
**Приказом № 55/1 от 02.02.2019 г.**  
**локальный акт № 104**

**г. Ангарск**

## **I. Основные положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в образовательной организации, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.2. Организация питания студентов в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением.

## **II. Порядок организации питания**

2.1. Организация питания студентов 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 студентов утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4. Организация питания студентов 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 (10-14 дней), согласованного директором образовательного учреждения и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.7. 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.

2.8. 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 обучающихся, заявляемую классным руководителем, мастером производственного обучения, куратором групп.

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

3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на оказание услуг по организации питания (включая транспортные расходы), а также на продукты питания.

3.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств областного бюджета, предоставленных на социальную поддержку обучающихся в форме:  
- полной оплаты питания обучающимся по программам начального профессионального образования;

- полной оплаты питания обучающихся категории детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При организации питания могут использоваться продукты, полученные в результате ведения образовательным учреждением подсобного хозяйства.

3.3. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий, за исключением субботы, 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).

3.4. Экономия средств бюджета на частичную оплату питания обучающихся, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера частичной оплаты питания за счет средств областного бюджета.

3.5. Увеличение суточного размера частичной оплаты питания за счет экономии средств бюджета просчитывается работником бухгалтерии и утверждается приказом директора образовательного учреждения на месяц, следующий за отчетным.

3.6. В исключительных случаях обучающимся, находящимся на учебно-производственной практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне образовательного учреждения осуществляется компенсация в виде: выплаты денежных средств или выдачи сухого пайка взамен питания.

3.7. Компенсация за не предоставленное питание производится из расчета дневной стоимости питания, утвержденного приказом директора образовательного учреждения с учетом увеличения суточного размера частичной оплаты питания за счет экономии средств бюджета на месяц, следующий за отчетным, (за исключением детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа) и количества дней.

3.8. По желанию детей - сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, обучающихся в образовательных учреждениях и находящихся под опекой

(попечительством), в приемных семьях, а так же их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание, в каникулярное время, при выезде за пределы места учебы, за период болезни, во время учебно - производственной практики вне образовательного учреждения или иных случаях, в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными департаментом образования и науки для данной категории обучающихся.

3.9. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом руководителя образовательного учреждения, на основании письменного заявления обучающегося (в случае достижения совершеннолетия) или его родителей (законных представителей).

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

4.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, федеральными санитарными правилами и нормами, 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;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, совета образовательного учреждения, а также педагогических советах.
- координирует и контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном 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 обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;
- 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 на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем на 10 часов в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме согласно

приложению;

- 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 образовательном учреждении 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 образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор образовательного учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
- медицинский работник;
- Председатель профсоюзного комитета.

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;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя, мастера производственного обучения;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

5.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

5.5. 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 образовательное учреждение:

- 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;