

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
КГБ ПОУ ХДСТ
от « 20 » августа 2015 г.
№ 261-п

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для оказания социальной поддержки обучающимся в виде организации горячего питания.

2. Питание обучающихся

2.1. Право получения бесплатного питания имеют:

- дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из их числа;
- иногородние обучающиеся, по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, проживающие в общежитии;
- обучающиеся, по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, не проживающие в общежитии.

3.2. Обеспечение бесплатным питанием несовершеннолетних детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, является обязательным, не носит заявительного характера и осуществляется на основании приказа директора техникума.

3.3. Питание организовано по месту учебы на базе столовой техникума.

3.4. Питание организовано по графику:

- 07:30 - 08:30 - завтрак
- 12:00 - 13:30 - обед
- 16:00 - 16:30 - полдник
- 18:00 - 19:00 - ужин
- 20.00 – дополнительный ужин

3. Организация горячего питания

4.1. В техникуме организуется горячее питание для обучающихся, по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, в следующем порядке:

- городские студенты – завтрак, обед с понедельника по субботу (двухразовое);
- студенты, проживающие в общежитии – завтрак, обед, ужин ежедневно (трехразовое);

- студенты из категории сирот – завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин, ежедневно (пятиразовое).

4.2. Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся по программам подготовки специалистов среднего звена, получают денежную компенсацию взамен горячего питания на лицевые счета в банке либо в кассе техникума.

4.3. Питание обучающихся осуществляется по перспективному 14-ти дневному меню, утвержденному территориальным Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю.

4.4. Обучающимся, имеющим право на горячее питание при выходе на производственную практику выдается денежная компенсация.

4.5. В техникуме организуется щадящее горячее питание.

4.6. Социальный педагог ежедневно представляет в бухгалтерию техникума заявку о количестве питающихся на следующий день.

4.7. Бухгалтер-калькулятор рассчитывает исполнительную калькуляцию по заявке, согласно перспективному 14-ти дневному меню по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах.

4.8. Меню рассчитывается по нормам физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах обучающихся в возрасте от 14 до 17 лет с учетом расходуемых калорий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин) и физических нагрузок по обучаемым профессиям. Меню утверждается директором ежедневно.

4.9. В конце каждого учебного дня заведующая производством составляет акт на отпуск питания и хлеба по категориям питающихся (сироты, общежитие, город) и количеству питающихся по видам питания (завтрак, обед, полдник, ужин, дополнительный ужин). Акт подписывают заместитель директора по УВР, заведующая производством, бухгалтер-калькулятор и главный бухгалтер.

4.10. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится по распоряжению дежурного мастера по столовой малообеспеченным обучающимся, детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей и лицам, из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.

4.11. Выдача питания обучающимся в отдельных случаях (санаторий, соревнования, туристические походы и пр.) производится столовой по приказу директора техникума, согласно ведомости на выдачу сухого пайка.

4.12. В техникуме организуется платный буфет для студентов, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена, не имеющих права на бесплатное горячее питание.

4. Контроль за организацией питания

5.1. В техникуме создана бракеражная комиссия в составе 3-х человек, которая проводит органолептическую оценку блюд на внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус. Комиссия вправе принимать участие в закладке продуктов при приготовлении блюд, осуществлять контрольное взвешивание готовых порций, снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями.

5.2. Контроль за качеством готовой пищи, сроками прохождения медицинского осмотра, санитарным состоянием пищеблока, продуктов возлагается на заведующего здравпунктом техникума.

6. Финансирование

6.1. Финансовые нормативы на организацию горячего питания определяются ежегодно, исходя из физиологически утвержденных норм на питание обучаемых и цен на продукты питания, сложившихся по месту расположения учреждения профессионального образования, финансово-экономическим отделом Министерства образования и науки Хабаровского края.

6.2. Средства, необходимые для организации горячего питания, предусматриваются в планах финансово-хозяйственной деятельности техникума.

6.3. Финансирование расходов на питание обучающихся формируется на календарный год, осуществляется в пределах средств, предусмотренных на эти цели.