

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ  
Г(О)Б ПОУ «Задонский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор Г(О)Б ПОУ  
«Задонский политехнический  
техникум»  
 В.В. Дорохин

Приказ от «08» 08 2014г. № 282

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о порядке организации питания  
студентов техникума

Рассмотрено и одобрено на заседании  
педагогического Совета техникума  
протокол № 6  
от «4» июня 2014г.

Введен в действие:  
«1» сентября 2014г.

Задонск, 2014г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с указаниями Территориального отдела управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Липецкой области (далее – Роспотребнадзор) об организации рационального питания учащихся в общеобразовательном учреждении, требованиями о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения (СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23 июля 2008 г. №45).

1.2. Положение составлено с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения горячим питанием студентов Г(О)Б ПОУ «Задонский политехнический техникум», оказания дополнительной социальной поддержки обучающимся в вопросах питания.

1.3. Рациональное (здоровое) питание студентов является необходимым условием обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды, в связи с этим организация питания во время пребывания студентов в образовательном учреждении является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.

## **2. Основные принципы организации рационального питания студентов**

2.1. Рациональное питание студентов должно предусматривать поступление пищевых веществ энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: обед для студентов 1-4 курсов – после 2 пары.

2.3. Для формирования рациона питания создаётся бракеражная комиссия в составе представителя администрации образовательного учреждения, дежурного преподавателя, медицинского работника и представителя работников пищеблока.

## **3. Организация обслуживания студентов горячим питанием**

3.1. Отпуск студентам питания в столовой организовывается в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий администрацией техникума, который утверждается директором и вывешивается на доске объявлений. Контроль за соблюдением графика возлагается на классных руководителей и дежурного преподавателя.

3.2. В установленное по графику время посещения столовой студенты организованным порядком, после мытья рук, входят в зал, рассаживаются и принимают пищу.

3.5. После окончания приема пищи студенты относят использованную посуду в моечную, затем выходят из зала: дежурные студенты наводят порядок в обеденном зале.

## **4. Контроль за работой в столовой**

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется администрацией техникума, дежурным преподавателем, медицинским работником, которые присутствуют при закладке продуктов для приготовления пищи с отметкой в журнал.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно должно проверяться бракеражной комиссией, с занесением результатов в журнал.

4.3. Важную роль в организации контроля за питанием выполняет медицинский работник, обязанный осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья, соблюдением санитарных правил в столовой.

## **5. Порядок обеспечения питанием студентов**

5.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе в соответствии с заявкой на день составленной классным руководителем и старостой учебной группы.

5.2. Ежедневная заявка подается социальным педагогом заведующей столовой до 9.00.

5.3. Оплата за питание осуществляется в бухгалтерии техникума.

## **8. Ответственность сторон.**

8.1. Администрация техникума несет ответственность за своевременное информирование студентов и родителей обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемого питания.

8.2. Администрация техникума несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов.

8.3. Родители несут ответственность за своевременное информирование классного руководителя о болезни студента, обо всех нарушениях по предоставлению горячих обедов, о некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

8.4. Классные руководители несут ответственность за своевременное информирование администрации о болезни студента, обо всех нарушениях по предоставлению горячих обедов, о некачественном их приготовлении.

8.5. Ответственность за соблюдением санитарно – гигиенического режима приготовления питания, качество продуктов и полноту закладки для приготовления обедов возлагается на заведующую столовой, медицинскую сестру, дежурного преподавателя.

8.6. Администрация техникума имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно – гигиенического режима, проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Дежурный преподаватель обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания директору в день обнаружения нарушений и составить акт.