

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
Протокол №3
от 28 февраля 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании
студенческого совета
Протокол №3
от «28» февраля 2022 г.



УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 89-осн от 11 марта 2022 г.
Директор ОБПОУ «КМТ»
А.В. Пархоменко
А.В. Пархоменко

**Положение
об организации питания обучающихся по программам подготовки
квалифицированных рабочих, служащих, программам профессиональной
подготовки
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский монтажный техникум»**

г. Курск

1. Общие положения.

1. Питание обучающихся ОБПОУ «КМТ» организуется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Указом Президента РФ «Об утверждении концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».
2. Питание обучающихся организовано в специальном помещении - столовой техникума с обеденным залом на 100 посадочных мест.
3. Руководствуясь разделом 2 (2.2 и 2.5) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, техникум самостоятельно определяет форму организации питания и поставщиков полуфабрикатов, так как располагает доготовочным предприятием общественного питания.
4. Администрация техникума осуществляет повседневный контроль за столовой техникума.
5. Мастера производственного обучения учебных групп ежедневно предоставляют заявку на питание обучающихся по установленной форме дежурному мастеру производственного обучения, осуществляют организацию питания обучающихся закрепленной группы, контроль за посещением столовой, ведут строгий учет питающихся, обеспечивают порядок во время приема пищи, ведут разъяснительную и просветительскую работу (совместно с классными руководителями) с обучающимися и их родителями о правильном питании.

2. Режим питания

1. Питание в столовой осуществляется:

завтрак с 8.00 до 8.30, обед с 13.00 до 13.30, ужин с 18.00 до 18.30 по графику питания обучающихся, составляемому администрацией техникума.

3. Плата за питание

1. Питание в столовой осуществляется за счет средств областного бюджета, предусмотренных на оказание государственных услуг образовательными организациями.

4. Питание обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа

1. Обучающиеся данной категории обеспечиваются трехразовым питанием. Во время нахождения обучающихся данной категории на производственной практике, если она проводится на предприятиях г. Курска, Курской и иных областей, им выплачивается денежная компенсация стоимости питания.

5. Организация питания обучающихся из малообеспеченных семей, многодетных семей и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

1. Питание обучающихся из малообеспеченных семей осуществляется при предоставлении справки о признании семьи малоимущей, выданной органом социальной защиты населения по месту жительства либо пребывания семьи. Справки действительны в течение одного календарного года с даты выдачи справки.

2. Питание обучающихся из многодетных семей осуществляется на основании документов, подтверждающих наличие в семье трех и более детей в возрасте до 18 лет.

3. Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется при предоставлении справок медико - социальной экспертизы или заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

4. Обучающиеся данных категорий, находящиеся на теоретических занятиях и учебной практике, обеспечиваются горячим одноразовым питанием согласно нормам питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. В случае болезни обучающихся данных категорий суммы денежных средств, выделяемых на питание, не компенсируются.

6. В период обучения с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, а также в период нахождения обучающихся на производственной практике, если она проводится на предприятиях г. Курска, Курской и иных областей, бесплатное питание обучающимся данных категорий предоставляется в виде продуктового набора в соответствии с рекомендуемыми нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Обязанности организаторов питания.

1. Обязанности заведующей столовой:

- Составляет заявку и производит заказ продуктов для приготовления горячих обедов для обучающихся.
- Осуществляет производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока, согласно Программе производственного контроля.
- Составляет примерное меню на 10 дней с учетом выделяемых на питание средств и норм калорийности. Примерное меню утверждается директором и согласовывается с Роспотребнадзором.
- Ежедневно составляет меню на следующий день, согласно примерного меню.
- Согласно заявке, производит расчет и выдачу продуктов повару. Повар подписывает меню на текущий день.

- Ведет накопительные ведомости выдачи продуктов по утвержденной форме.
- Ведет журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья по утвержденной форме.

2. Обязанности медицинского работника:

- Осуществляет производственный контроль, согласно Программе производственного контроля.
- Ежедневно ведет журнал здоровья и журнал гнойничковых заболеваний.
- Ежедневно присутствует при закладке продуктов.
- Ежедневно снимает пробу с пищи и заполняет бракеражный журнал.