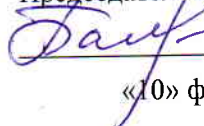


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НИЖЕГОРОДСКОЕ ОБЛАСТНОЕ УЧИЛИЩЕ ОЛИМПЕЙСКОГО
РЕЗЕРВА (ТЕХНИКУМ) ИМЕНИ В.С.ТИШИНА»
(ГБОУ СПО «НОУОР (техникум) имени В.С.Тишина»)**

ПРИНЯТО


УТВЕРЖДАЮ

Советом
ГБОУ СПО «НОУОР (техникум)
имени В.С.Тишина»
Протокол №7 от «10» февраля 2015 г.
Председатель Совета

 С.Э. Баландина
«10» февраля 2015 г.



Директор
ГБОУ СПО «НОУОР (техникум)
имени В.С.Тишина»

 Е.В. Тряпичников
«10» февраля 2015 г.

**Положение
о порядке организации питания обучающихся**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в ГБОУ СПО «НОУОР (техникум) имени В.С.Тишина» (далее – Училище), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Правовое основание:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 4 декабря 2007 г. № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);

- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Письмо Минспорта России от 12.05.2014 № ВМ-04-10/2554 «О направлении методических рекомендаций по организации спортивной подготовки в Российской Федерации»;

- устав Училища.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.4.5.2409-08 и иных нормативных правовых актов.

2.2. Питание осуществляется в соответствии с примерным 14 дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии обучающихся.

2.3. На основе примерного 14 дневного меню, составляется ежедневное меню, которое утверждается директором Училища.

2.4. Основными условиями при организации питания в Училище является организация питания (завтрак, обед, и полдник, ужин, второй ужин) для обучающихся в достаточном ассортименте в течение всего учебного года. Училище предоставляет специально оборудованное здание для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. В Училище обучающимся предоставляется горячее питание согласно расписания предусмотренного настоящим Положением.

С учетом круглосуточного пребывания обучающихся, в Училище предусмотрен пятикратный прием пищи.

3.2. Обучающиеся обеспечиваются питанием за счет средств областного бюджета.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы и занятий спортом обучающихся.

4. Контроль за организацией питания

4.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Ответственный за качество и безопасность питания назначается приказом директора Училища.

4.2. Ответственный за качество и безопасность питания обучающихся:

- отвечает за обеспечение пятиразового горячего питания обучающихся;
- проводит систематическую работу по охвату горячим питанием всех обучающихся Училища;
- организует разъяснительную работу с обучающимися и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания;
- осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Училища;

- отвечает за проведение систематической работы бракеражной комиссии.

- отвечает за ведение ежедневного учета обучающихся, для достоверного и своевременного предоставления отчетов вышестоящим органам;

- отвечает за ведение соответствующей документации, составление отчетов.

4.3. Оценку качества блюд в Училище проводит бракеражная комиссия.

4.4. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, повар столовой, представитель администрации Училища, ответственный за питание обучающихся. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Училища, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров, проводит ежедневный осмотр работников столовой.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены работников столовой заносятся в "Журнал здоровья".

4.6. Классные руководители несут ответственность за:

- охват обучающихся класса питанием;

- сопровождение в столовую и соблюдение правил поведения в столовой;

- своевременную сдачу документов по организации питания, в том числе мониторинговых карточек;

- организацию разъяснительной и просветительской работы с обучающимися и родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи

4.7. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников.

4.8. Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора Училища, заведующую столовой, повара столовой, главного бухгалтера, медицинского работника Училища.

5. Режим работы столовой и питания обучающихся.

5.1. Режим работы столовой определяется согласно утвержденному директором Училища графику.

5.2. Завтрак предоставляется детям с 07.00 до 08.00, обед с 11.20 до 14.00 часов, полдник с 15.30 до 17.00, ужин с 19.00 до 21.00. второй ужин 21.15- 21.35.

5.3. Классные руководители, воспитатели Училища сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за организацию питания обучающимся согласно утвержденному списку.