Принято на заседании
Педагогического совета
протокол заседания № 1
от «30» 08 2023 г.

Утверждено приказом
генерального директора БП ОУ ОО
«Училище олимпийского резерва»
от «31» 08 2023 г. № 31-08-19

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 04.01/33

Положение

«Об организации горячего питания обучающихся бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Училище олимпийского резерва»

1. Общие положения

1.1.Положение об организации питания обучающихся бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Училище олимпийского резерва» (далее – Положение) разработано в целях социальной защиты обучающихся бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский спортивный техникум» (далее – Учреждение) и их здоровья; совершенствования системы организации питания; эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели.

1.2.Настоящее Положение регламентирует и регулирует организацию питания обучающихся Учреждения, а также выдачи им сухого пайка взамен горячего питания в исключительных случаях при согласовании с руководителем Учреждения и руководством бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский областной колледж культуры и искусств».

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- законом Орловской области от 06.09.2013 № 1525-ОЗ «Об образовании в Орловской области» (с изменениями от 24.12.2015);
- постановлением Правительства Орловской области от 03.2.2014 № 16 «Об организации питания обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4.Основными задачами оказания услуг по организации горячего питания обучающимся являются:

-обеспечение обучающихся питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, соблюдение принципа рационального и сбалансированного питания;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;

-предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2 Основные организационные принципы питания

2.1.Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе.

2.3.Основными условиями при заключении договора (контракта) на оказание услуг по организации питания в Учреждении являются:

-наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

-минимальный размер торговой надбавки (наценки), устанавливаемой организацией общественного питания;

-организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет средств организаций общественного питания;

-организация горячего питания (завтрак и обед или обед) для студентов, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня;

-широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

-готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

-наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

-обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

-организация содержания обеденного зала организации общественного питания в надлежащем порядке - в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

-внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

2.4.Предоставление услуг по организации горячего питания обучающимся Учреждение может осуществлять самостоятельно при наличии соответствующей материально - технической базы.

2.5.Образовательное учреждение может:

2.5.1.самостоятельно осуществлять производство и реализацию продукции общественного питания, изготовленной из продовольственных товаров и сырья, поставка которых осуществляется на конкурсной основе;

2.5.2.оказывать услуги питания при наличии:

-соответствующих нормативным требованиям продовольственных и складских помещений, соответствующей материально-технической базы;

-укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТа Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» и ОСТа 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;

-цикличных двухнедельных меню рационов горячего питания и ассортиментного перечня буфетной продукции.

2.6.В Учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

-за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств,

-учётом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

-за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3. Порядок организации горячего питания

3.1.Питание обучающихся организуется как н бесплатной основе (за счет бюджетных средств), так и за счёт средств родителей (законных представителей).

3.2.Стоимость (одно или 2-х разового) питания в день на одного обучающегося устанавливается Постановлением Правительства Орловской области.

3.3. Обучающимся предоставляется горячее питание только в дни фактического посещения Учреждения, за исключением субботы и воскресенья.

3.4Режим питания обучающихся в столовой:

-завтрак с 10.05 до 10.15 часов,

-обед с 14.00 до 14.30 часов.

3.5. Обучающимся осуществляется выплата денежной компенсации на приобретение продуктов питания взамен питания на период производственной практики в размере и порядке, установленных Правительством Орловской области.

3.6.Питание, сухой паек или выплата денежной компенсации обучающимся в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и не выдается.

3.7.Денежная компенсация не выдается за пропущенные учебные дни, в том числе по уважительной причине.

3.8. Обучающиеся, получающие платные образовательные услуги, горячим питанием за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета не обеспечиваются.

3.9.Отпуск питания организуется по учебным группам.

3.10.Отпуск питания, предоставляемого за счет средств областного бюджета, осуществляется по коллективным и индивидуальным талонам установленного образца с печатью (Приложение №1).

3.11.Заявка на количественный состав питающихся предоставляется заведующему производством предприятия общественного питания, осуществляющего организацию горячего питания, накануне и уточняется в день питания не позднее 10.00.

3.12. Кураторы учебных групп сопровождают обучающихся соответствующих курсов в столовую и несут ответственность за отпуск питания и их поведение в столовой бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский областной колледж культуры и искусств» согласно выданным талонам.

3.13. Обучающиеся за счет средств физических лиц (на договорной основе) могут выбирать различные варианты горячего питания, предоставляемого по меню за свой счет..

4. Порядок организации горячего питания обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

4.1.Обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, получают завтрак, обед, ужин в виде горячего питания с учетом норм и набора продуктов рационального питания для возрастной категории в дни работы столовой Учреждения или предприятия общественного питания на сумму в соответствии с Постановлением Правительства Орловской области.

4.2. Обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей за выходные и праздничные дни, получают продукты питания на сумму в соответствии с Постановлением Правительства Орловской области.

5. Контроль за организацией питания обучающихся

5.1.Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в столовой Учреждения или на предприятии общественного питания, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2.Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания.

6. Документация

1.Положение об организации горячего питания обучающихся.

2.Приказ руководителя Учреждения о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

3. Примерное 14-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;

4.Табель по учету питающихся.

5.Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Приложение №1

Индивидуальный талон:

51,01 **руб.**	ПИТАНИЕ СТУДЕНТОВ **УОР**
1	М.П.

Питание студентов УОР **Корешок №** «___» сентябрь 2026 г. Завтрак _____ Обед _____ МП **Директор УОР**	Питание студентов УОР **Групповой талон №** «___» сентябрь 2026 г. Завтрак _____ Обед _____ МП **Директор УОР**
Питание студентов УОР из числа детей-сирот **Корешок №** «___» сентябрь 2026 г. Завтрак _____ Обед _____ МП **Директор УОР**	Питание студентов УОР из числа детей-сирот **Групповой талон №** «___» сентябрь 2026 г. Завтрак _____ Обед _____ МП **Директор УОР**