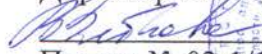


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «ИРКУТСКИЙ
ТЕХНИКУМ АВИАСТРОЕНИЯ И МАТЕРИАЛООБРАБОТКИ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ИО ИТАМ

 В.В. Зяблова
Приказ № 02-1/132 от 03.05.2016г



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ**

Редакция 1



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Иркутский техникум авиационного и материалообработки»

Положение об организации питания в столовой

Рекомендовано к использованию в качестве внутреннего документа Техникума:

Общим собранием работников и обучающихся (Протокол №4 от 02.06.2016),

Студенческим советом (Протокол №17 от 27.05.2016г).

Дата введения в действие 4 июня 2016 года, приказ директора ГАПОУ ИО ИТАМ от 03.06.2016 №02-1/132.

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

Л.П. Воронина

Заведующая столовой

Т.О.Сафонова

Юрисконсульт

М.С. Белозёрова



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Общие принципы организации питания в техникуме.....	4
3. Порядок организации питания в техникуме.....	5
4. Документация.....	6
5. Приложение 1.....	7



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Законом РФ «О защите прав потребителя» № 234-ФЗ от 23.10.2009г.
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.2013 года № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45
- Уставом ГАПОУ ИО ИТАМ (далее Техникум).

2. Основными задачами при организации питания студентов в техникуме, являются:

2.1 обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2 гарантируемое качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питание;

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

2.4 пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Настоящее положение определяет:

3.1. общие принципы организации питания студентов;

3.2 порядок организации питания в техникуме;

3.3 порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом техникума и утверждается директором техникума.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ

1. При организации питания техникум руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»

2. В техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания студентов:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-техническим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания студентов (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания студентов).

3. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием студентов, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.



Положение об организации питания в столовой

4. Питание студентов организуется за счет:
- средств родителей (законных представителей обучающихся);
 - компенсационных выплат областного бюджета;
 - собственных средств;
 - спонсорских средств;
 - сторонних организаций;
 - частных лиц.

Для обучающихся техникума предусматривается трехразовое горячее питание, а также на выбор и (или): завтрак, обед, ужин. Согласно договора на оказание услуг по организации питания обучающихся в столовой (Приложение 1 к настоящему Положению) и поданной мастером производственного обучения заявки.

Для обучающихся в техникуме детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, иных категорий граждан в соответствии с ч. 6 ст. 39 и ч. 5 ст. 36 Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организовано трехразовое горячее питание согласовано установленным нормам.

5. Работники техникума могут питаться за счет собственных средств, согласовано поданной заявки.

6. Питание в техникуме организуется на основе примерного меню горячих завтраков, обедов и ужинов для организации питания детей с 11- 18 лет.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для питания обучающихся, должны соответствовать Санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам.

8. Ответственность за организацию питания обучающихся в техникуме несет заместитель директора по УВР.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ТЕХНИКУМЕ

1. Ежедневно в столовой на специально отведенном месте вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность, стоимость.

2. Столовая техникума осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю, с понедельника по воскресенье включительно согласно режиму работы техникума и общежития.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из техникума, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором техникума.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с утвержденным директором техникума графиком.

В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха обучающихся предусматривается две перемены по 15 минут и одна перемена 20 минут.

Приемы пищи обучающимися (завтраки, обеды и ужины) осуществляются в соответствии с утвержденным директором техникума графиком.

4. В столовой для поддержания порядка организуется дежурство мастеров производственного обучения. Дежурный мастер руководствуется инструкцией, утвержденной директором.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Мастера производственного обучения:



Положение об организации питания в столовой

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания обучающихся техникума,
- осуществляют сбор платы у Заказчиков услуг по организации горячего питания в столовой техникума;
- ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде заявку о количестве обучающихся в группе, которым оказываются услуги по организации питания в столовой;
- сопровождают обучающихся в столовую в соответствии с утверждённым директором техникума графиком питания;
- осуществляют контроль за гигиеной обучающихся перед приёмом пищи
- контролируют дисциплину во время и после приема пищи. (Завтрак и обед)

7. Воспитатель общежития несет ответственность за организацию питания обучающихся во время ужина.

8. Ответственным по вопросам организации питания в техникуме, является заведующий столовой. В обязанности которого входит:

- своевременное предоставление информации по вопросам организации питания;
- посещение всех совещаний по вопросам организации питания;
- своевременное предоставление необходимой отчетности;
- осуществляет личный контроль численности обучающихся фактически присутствующих в столовой; сверяя с поданной заявкой;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- является постоянным членом бракеражной комиссии, контролирующей качество приготовления пищи;
- своевременно совместно с медицинским работником техникума осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов
- контролирует профессиональную гигиену сотрудников пищеблока (проверяет наличие спецодежды),
- контролирует наличие достаточного количества столовых приборов и иного инвентаря;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей и мастеров производственного обучения необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

**4. СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ДОКУМЕНТОВ
ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 1) Положение об организации питания.
- 2) График приема пищи обучающимися;
- 3) Заявка численности обучающихся, которым оказываются услуги питания;
- 4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- 5) Договор на оказание услуг по организации питания в столовой

Приложение 1

ДОГОВОР № _____/20__
на оказание услуг по организации питания обучающихся в столовой

г. Иркутск

«__» _____ 20__ г.



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум авиационного и материалообработки», в лице директора Зябловой Валентины Васильевны, действующего (ей) на основании Устава и лицензии 38ЛЮ1 № 0003471 от 08 апреля 2016 года, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», и

(Ф.И.О. заключающего договор от своего имени (совершеннолетнего) или представителя несовершеннолетнего)

именуемый в дальнейшем «Заказчик» с другой стороны, в интересах

(Ф.И.О. заключающего договор несовершеннолетнего)

именуемого в дальнейшем «Потребитель», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1. Исполнитель предоставляет согласно поданной заявки услуги по организации питания в столовой техникума с «_____» _____ 2016г., а Заказчик оплачивает оказанные Потребителю услуги с «_____» _____ 2016г.

2. Права Исполнителя, Заказчика, Потребителя

1. Исполнитель вправе оказывать услуги по организации питания в столовой. Заказчик вправе требовать от Исполнителя предоставления информации по вопросам организации питания в столовой и обеспечения надлежащего исполнения услуг, предусмотренных разделом 1 настоящего договора.

2. Потребитель вправе обращаться к Исполнителю по вопросам, касающимся организации питания в столовой; пользоваться в рамках оказываемых услуг имуществом и инвентарем Исполнителя.

3. Обязанности Исполнителя, Заказчика и Потребителя

Обязанности Исполнителя:

1. Организовать и обеспечить надлежащее исполнение услуг, предусмотренных разделом 1 настоящего договора.

2. Создать Потребителю необходимые условия для организации питания в техникуме.

3. Проявлять уважение к личности Потребителя, не допускать физического и психологического насилия, обеспечить условия укрепления нравственного, физического и психологического здоровья, эмоционального благополучия Потребителя с учетом его индивидуальных особенностей.

Обязанности Заказчика:

1. Своевременно вносить плату за предоставленные услуги, указанные в разделе 1 настоящего договора.

2. Возмещать ущерб, причиненный Потребителем имуществу и инвентарю Исполнителя, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Обеспечить посещение Потребителем столовой, согласно установленному графику.

Обязанности Потребителя

1. Соблюдать Устав Техникума, Правила внутреннего распорядка и иные локальные нормативные акты;

2. Соблюдать учебную дисциплину и общепринятые нормы поведения, а именно проявлять уважение к научно-педагогическому, инженерно-техническому, административно-



Положение об организации питания в столовой

хозяйственному, учебно-вспомогательному и иному персоналу Исполнителя и другим обучающимся.

3. Бережно относиться к имуществу и инвентарю Исполнителя.

4. Стоимость услуг, сроки и порядок их оплаты

1. Стоимость питания Потребителя составляет _____ руб., согласно Расчета (Приложение №1). Указанная цена является фиксированной и неизменной, за исключением случаев увеличения стоимости указанных услуг с учетом уровня инфляции, предусмотренного основными характеристиками федерального бюджета на очередной финансовый год и плановый период.

2. Заказчик производит оплату стоимости оказанных услуг по организации питания Потребителя путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в разделе 9.

3. Оплата стоимости услуг по организации питания Потребителя может осуществляться путем внесения денежных средств в кассу Исполнителя и удостоверяется Исполнителем путем предоставления Заказчику квитанции, подтверждающей оплату.

4. Заказчик оплачивает услуги, предусмотренные настоящим договором не позднее 25 числа каждого месяца.

5. Оплата услуг, предусмотренная настоящим разделом, может быть изменена по соглашению сторон, о чем составляется дополнение к настоящему договору.

5. Основания изменения и расторжения договора

1 Условия, на которых заключен настоящий договор, могут быть изменены либо по соглашению сторон, либо в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

2 Настоящий договор, может быть, расторгнут по соглашению сторон.

3 Заказчик вправе отказаться от исполнения договора при условии оплаты Исполнителю фактически понесенных им расходов. Потребитель вправе в любое время расторгнуть настоящий договор только с письменного согласия Заказчика при условии оплаты Заказчиком Исполнителю фактически понесенных им расходов.

4 Исполнитель вправе отказаться от исполнения обязательств по договору лишь при условии полного возмещения Заказчику убытков.

6. Ответственность Исполнителя, Заказчика и Потребителя

1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность, предусмотренную Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей" и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

7. Срок действия договора

7.1. Договор вступает в силу со дня его заключения и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

8. Заключительные положения

1. Сведения, указанные в настоящем Договоре, соответствуют информации, размещенной на официальном сайте Исполнителя в сети «Интернет» на дату заключения договора.

2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

3. Изменения и дополнения настоящего Договора оформляются дополнительными соглашениями и подписываются сторонами.



Положение об организации питания в столовой

9. Адреса и реквизиты сторон

Исполнитель	Заказчик	Потребитель
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум авиационного и материалообработки» (ГАПОУ ИО ИТАМ)	_____ (ФИО)	_____ (ФИО)
Юридический адрес 664002, г. Иркутск, ул. Мира, д. 14. ОГРН: 1033801426680	_____ (адрес места жительства)	_____ (подпись)
Банковские реквизиты: Минфин Иркутской области (ГАПОУ ИО ИТАМ, л/с 80703050187), ИНН 3810007899, КПП 381001001, БИК 042520001, Р/с 40601810500003000002, Банк: Отделение Иркутск, ОКТМО 25701000, ОКПО 02510136, ОКАТО 25401000000, ОКВЭД 80.22.1, КБК – 807999000000000000130, Эл.почта: pu2buh@mail.ru , pu2@mail.ru , Главный бухгалтер - Л.И. Тихонова, тел. 37-67-23 Директор Зяблова Валентина Васильевна	_____ (паспортные данные)	
	_____ (телефон)	
	_____ (подпись)	
_____ М.П.		