

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 30 августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГАПОУ «ШТПТ»
от 02 сентября 2024 г.
№ 362/05-02

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения
«Шебекинский техникум промышленности и транспорта»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания и финансового обеспечения обучающихся техникума.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Указа Президента РФ от 5 мая 1992 г. N 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Постановление Правительства Белгородской области № 505-пп, от 24.12.2019 «Об организации питания обучающихся профессиональных образовательных

организаций Белгородской области» (с изменениями в постановление Правительства Белгородской области от 27 августа 2019 года № 363-пп.

- Постановление Правительства Белгородской области № 301-пп от 20 августа 2018 «Об организации питания детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей»
- Приказом департамента внутренней и кадровой политики Белгородской области от 15.04.2020 г. № 350.
- Договор № 103 от 3 апреля 2020 г. на оказание услуг по организации горячего с ООО «Фабрика социального питания»

1.4. Положение определяет основные задачи при организации питания:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания; – пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Порядок организации питания обучающихся.

2.1. Обучающиеся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки специалистов среднего звена обеспечиваются **бесплатным одноразовым горячим питанием (обеда).**

2.2. Администрация техникума несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.

2.3. Организация обслуживания обучающихся и остальных участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2.4. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся и их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок организации питания обучающихся, а также выдачи им сухого пайка взамен горячего питания в случаях, предусмотренных законом и настоящим Положением.

2.5. Размер суточной стоимости питания определяется департаментом внутренней и кадровой политики Белгородской области из расчета доведенного финансирования областного бюджета, численности обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения.

2.6. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.7. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), разработанного и утвержденного директором техникума и территориальным органом Роспотребнадзора.

2.8. При разработке примерного меню учитываются: сезонность, продолжительность пребывания обучающихся в колледже, возрастная категория, физические нагрузки, возможности вариативных форм организации питания. Питание студентов должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару,

тушение, запекание, и исключить жарку, а также продукты с раздражающими свойствами.

2.9. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

2.10. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.11. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.12. Утвержденное директором техникума ежедневное меню размещается в доступном для ознакомления месте.

2.13. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий в ПОО, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней. В субботу обучающиеся обеспечиваются горячим завтраком.

2.14. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается, кроме детей – сирот, состоящих на полном государственном обеспечении.

2.15. Экономия бюджетных средств на оплату питания обучающихся, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера питания.

2.16. Обучающиеся не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот).

2.17. Обучающимся, участникам олимпиад, конкурсов, спортивных соревнований, проходящих за пределами ПОО продолжительностью более 5 часов, участие в которых осуществляется в соответствии с муниципальными или региональными распорядительными актами, выдается сухой паек.

2.18. Набор пищевых продуктов, используемых при выдаче сухого пайка обучающихся, формируется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.19. Техникум самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания студентам.

2.20. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.21. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью не менее 10 минут.

2.22. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями медицинский работник, заведующий столовой, дежурный преподаватель. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.23. В период обучения с использованием дистанционных образовательных технологий обучающимися по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки специалистов среднего звена, основным образовательным

программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих и по основным образовательным программам профессионального обучения, относящимся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидам и детям-инвалидам, а также обучающимся из многодетных семей бесплатное 2 разовое питание предоставляется в виде сухого пайка.

3. Порядок обеспечения питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения

3.1. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам (далее - дети-сироты и лица из их числа, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя), состоящие на полном государственном обеспечении обеспечиваются бесплатным 3-х-разовым питанием согласно установленным нормам за счет средств областного бюджета.

3.2. Бесплатным питанием обеспечиваются дети-сироты и лица из их числа, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, которые были зачислены на обучение в ПОО, восстановлены в этой организации, до достижения ими возраста 23 лет.

3.3. Дети-сироты и лица из их числа, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обеспечиваются бесплатным питанием с момента зачисления на обучение в ПОО, восстановления в этой организации до завершения обучения по таким образовательным программам.

3.4. Лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обеспечиваются бесплатным питанием со дня возникновения оснований для такого обеспечения, но не более чем за 3 месяца до дня обращения за бесплатным питанием и до завершения обучения по основным профессиональным программам.

3.5. Дети-сироты и лица из их числа, которые при зачислении на обучение в ПОО, восстановлении в этой организации не представили справку, выданную органом опеки и попечительства по месту жительства несовершеннолетнего подопечного или хранения личного дела подопечного, достигшего 18-летнего возраста, содержащую реквизиты документов, свидетельствующих об обстоятельствах утраты (отсутствия) попечения родителей (единственного родителя), обеспечиваются бесплатным питанием со дня обращения за бесплатным питанием и до завершения обучения по основным профессиональным образовательным программам

3.6. При отсутствии в ПОО горячего питания либо при наличии только одноразового горячего питания, отсутствии или недостаточности организационных, кадровых, технических и иных возможностей либо по желанию обучающегося детям-сиротам и лицам из их числа, обучающимся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, ежемесячно выдается денежная компенсация в

соответствии с нормой, утвержденной департаментом внутренней и кадровой политики области, либо в размере разницы стоимости полученного питания и нормой.

4. Порядок обеспечения питанием детей из многодетных семей и детей-инвалидов

4.1. Установить для обучающихся из многодетных семей и детей-инвалидов, которые обучаются по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по программам подготовки специалистов среднего звена, бесплатное двухразовое питание (завтраки и обеды).

4.2. Статус многодетной семьи может быть подтвержден QR - кодом (с мобильного устройства или с распечатанной версии) и документом, удостоверяющим личность гражданина РФ.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Белгородской области, санитарными правилами и нормами и настоящим Положением;
- обеспечивает ежемесячную подготовку приказов о выплате денежной компенсации за питание детям-сиротам и лицам из их числа, обучающимся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя;
- предусматривает при подготовке плана финансово-хозяйственной деятельности на очередной финансовый год расходы на дополнительную порцию ежедневной суточной пробы готовой продукции;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах, на заседаниях Наблюдательного совета.

5.2. Ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность кураторов, работников столовой;
- предоставляет в бухгалтерию итоговое количество обучающихся для расчета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой;
- предусматривает при закладке продуктов в меню-требования на выдачу продуктов питания ежедневно одну дополнительную порцию для суточной пробы готовой продукции;
- обеспечивает правильность отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и штучных изделий и хранение ее в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- координирует в ПОО работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Кураторы:

- ежедневно представляют количественную заявку для организации
- питания обучающихся на следующий учебный день;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.
-
- **5.4. Родители (законные представители) обучающихся:**
- обязуются своевременно сообщать куратору о болезни обучающегося или его временном отсутствии для снятия данного обучающегося с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, куратора об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания; вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Документация по организации питания

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (при наличии);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного десятидневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.
- журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- книга отзывов и предложений