

Рассмотрено на
педагогическом совете
Протокол № 70 от «30» 12 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Врио директора МОГАПОУ «Горный
техникум»

В. Г. Шадрин
2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МОГАПОУ «ГОРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

2022 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОГАПОУ «Горный техникум» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные определенные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- Постановлением Магаданской области от 25.08.2016 г. № 698-ПП «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в государственных профессиональных образовательных организациях Магаданской области».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.4 настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в столовой техникума является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным нормам на принципах полноценного и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, высокой культуры обслуживания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных либо других заболеваний, связанных с фактором питания, охрана их здоровья;
- пропаганда принципов здорового питания
- рациональное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

- социальная защита отдельных категорий обучающихся, представление мер социальной поддержки.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума

3.2. Питание обучающихся техникума организовано в специальной полноценной столовой, работающей на продовольственном сырье, где реализуют готовые блюда (комплексные обеды). Столовая имеет производственные цеха, подсобные и складские помещения, необходимый набор оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции.

3.3. Помещения столовой расположены в основном здании техникума.

3.4. В штате техникума предусмотрены ставки поваров и других работников общепита. Учреждение финансируется из областного бюджета на содержание указанных штатных единиц и оплату приобретаемых продуктов питания (по контрактам).

3.5. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале, питание производится в 2 этапа, из расчета не менее 0,7 кв.м. на одно посадочное место.

3.6. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализация, вентиляция и отопления оборудованы в столовой в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.7. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.8. Столовая должна быть оснащена необходимым современным холодильным и технологическим оборудованием. Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами, а также шкафами для ее хранения.

3.9. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

3.10. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

3.11. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3.12. В соответствии с настоящим Положением бесплатным питанием (за счет средств областного бюджета) обеспечиваются:

- студенты, обучающиеся за счет средств областного бюджета по программам подготовки квалифицированных рабочих;
- студенты с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся за счет средств областного бюджета по образовательным программам среднего профессионального образования;
- обучающиеся с ОВЗ с различными формами умственной отсталости, обучающиеся за счет средств областного бюджета по основным программам профессионального обучения;
- обучающиеся, относящиеся к категории детей-сирот, 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, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств областного бюджета.

4. ПОРЯДОК ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММАМ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ

4.1. Студенты, обучающиеся за счет средств областного бюджета по программам подготовки квалифицированных рабочих, обеспечиваются бесплатным питанием два раза в день, а случае проживания в общежитии – три раза в день.

4.2. Обеспечение студентов бесплатным питанием осуществляется с начала учебного года (в случае зачисления студента в течение учебного года – со дня зачисления в техникум) на основании приказа образовательной организации на весь период обучения в образовательной организации.

4.3. Бесплатное питание предоставляется:

- студентам, проживающим в общежитии, - ежедневно, за исключением дней каникул, дней нахождения на лечении в стационарных условиях в медицинской организации;
- студентам, не проживающим в общежитии, - ежедневно, за исключением выходных и нерабочих праздничных дней, дней каникул и дней непосещения образовательной организации по причине заболевания, подтвержденного медицинской справкой.

В выходные дни предусмотрена выдача сухого пайка взамен бесплатного питания.

4.4. Предоставление бесплатного питания прекращается в следующих случаях:

- отчисление студента из образовательной организации;
- предоставление студенту академического отпуска;
- отказ студента от бесплатного питания (письменное заявление).

Предоставление бесплатного питания студентам прекращается со дня, следующего за днем наступления случаев, предусмотренных пунктом 4.5. настоящего Положения.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ МЕНЮ

5.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, разрабатывается рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределения перечня блюд по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин).

5.2.Для обеспечения здоровым питанием обучающихся техникума составляется примерное меню на период двух недель, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

5.3. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

5.4. В столовую техникума предоставляется заявка на питание накануне за один день о количестве питающихся отдельно по видам, нормам и т.д., а столовая – меню и один экземпляр калькуляции (заказ-наряд) для утверждения директором техникума.

5.5. Меню утверждается директором техникума, после чего меню и калькуляция передаются столовой. В меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Нормы питания устанавливаются для следующих категорий обучающихся:

- для обучающихся детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- для обучающихся, не проживающих в общежитии;
- для обучающихся, проживающих в общежитии.

Средняя стоимость рациона питания обучающихся за месяц должна строго соблюдаться.

5.6. В суточном рационе допускается отклонение калорийности в ту или иную сторону 5% и по отдельным приемам пищи не выше 10%. В содержании белков размер отклонений не должен превышать 5-10 г.

5.7. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1,5.

6.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

6.1. Горячее питание предусматривает наличие первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

6.2. За каждой группой в столовой закреплены определенные обеденные столы.

6.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Накрытие столов осуществляется дежурными обучающимися, под руководством дежурного мастера производственного обучения.

6.4. Отпуск горячего питания обучающимся организован по группам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ СТОЛОВОЙ

7.1. Столовая в техникуме руководствуется Постановлением Главного врача Российской Федерации «Об утверждении САНПИН» № 45 от 23.07.2008 г.

7.2. Работники столовой имеют соответствующую профессиональную квалификацию.

7.3. Работники столовой в установленные сроки проходят медицинские осмотры, профессиональную подготовку и аттестацию. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца.

7.4. Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой.

7.5. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

8. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

8.1. Директор техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

8.2. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется бракеражной комиссией.

8.3. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаются документами, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

8.4. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Результаты бракеража регистрируются в журнале. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанного в меню.

8.5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар.

8.6. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник

8.7. Администрация техникума контролирует нормы выхода готовых изделий и по результатам принимает меры к устранению выявленных недостатков:

- привлекает к строгой ответственности работников столовой, допустивших нарушения правил организации питания обучающихся;
- не допускает отпуск столовым дорогостоящих продуктов, что приводит к уменьшению рациона питания обучающихся;
- обеспечивает бесперебойное снабжение столовой всеми необходимыми доброкачественными товарами, прежде всего мясом 2 категории, субпродуктами, столовым яйцом, молоком и молочными продуктами, овощами;
- организует систематическое повышение квалификации работников столовых.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПРОХОДЯЩИХ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОРОДА

9.1. Администрация техникума разрешает выдачу сухого пайка обучающимся, проходящим производственную практику на предприятиях, расположенных в местах, отдаленных от столовой техникума, взамен горячего питания, согласно нормативов питания.

Основанием для данного решения является заявление обучающегося, его родителей или законных представителей и ходатайство мастера производственного обучения.