

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧЕЧЕНСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на
заседании педагогического совета
Протокол № 2
«28» 08 2021 г.

Утверждено

Директор ГБПОУ «ЧПТК»
А.М.Каримов

Приказ № 96/1
09 2021 г.



СОБЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации ГБПОУ «ЧПТК»
Закреева Л.Б.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в ГБПОУ «ЧПТК»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чеченский профессионально-технологический колледж» (далее – колледж) разработано на основании: - Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; - Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; - 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 безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; - СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"; постановления Правительства Чеченской республики от 21.06 2012 г. № 127».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в техникуме, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Организация питания обучающихся в колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Чеченской Республики, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже являются:

- 1) обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже за счет средств республиканского бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в техникуме, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Порядок организации питания

2.1. Колледж создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания обучающихся в колледже осуществляется штатными работниками столовой колледжа.

2.3. Приказом директора колледжа из числа штатных работников колледжа назначается ответственный за организацию питания обучающихся в колледже.

2.4. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий (проходящими на территории и в здании колледжа), за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.5. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню-требования на период (на неделю), согласованного директором колледжа.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в колледже ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.9. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую мастером производственного обучения, педагогом-организатором и куратором учебных групп. При составлении заявки учитывается численность тех обучающихся, которые или родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

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

2.11. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.12. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.13. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

2.14. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

2.15. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.16. Случаи обеспечения питанием обучающихся:

1) Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по очной форме обучения по программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, программам профессиональной подготовки (обучающимся за счет бюджетных ассигнований бюджета Чеченской Республики). А также лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – обучающиеся сироты). При наличии только одноразового горячего питания данной категории обучающихся выплачивается денежная компенсация.

3. Документальное оформление

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.3. Ежедневно составляется: 1) меню на каждый день; 2) накопительная ведомость; 3) меню-требование.

4. Обязанности и права участников процесса по организации питания

4.1. Директор колледжа:

1) несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Чеченской Республики, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением; 2) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

3) назначает приказом из числа работников колледжа ответственного за организацию питания в колледже;

4.2. Ответственный за организацию питания в колледже:

1) координирует и контролирует деятельность кураторов, педагогов-организаторов, мастеров производственного обучения, работников столовой;

2) утверждает сводный список обучающихся для предоставления питания (в том числе детей-сирот);

3) предоставляет в бухгалтерию списки обучающихся для расчета средств на питание студентов;

4) обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;

5) координирует работу в колледже по формированию культуры питания;

6) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

7) вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Мастера производственного обучения, педагоги-организаторы, кураторы учебных групп колледжа:

1) ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания обучающихся на текущий учебный день;

2) 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.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

1) обязуются своевременно сообщать куратору, мастеру производственного обучения, педагогу-организатору о болезни обучающегося или его временном отсутствии в техникуме для снятия данного обучающегося с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать куратора, мастера

производственного обучения, педагога-организатора, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

2) вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Порядок осуществления контроля за организацией питания

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора техникума создается комиссия (бракеражная комиссия) по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой включаются:

1) заместитель директора по учебно-воспитательной работе; 2) заведующий столовой 3) бухгалтер.

5.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

1) проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

2) следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

3) формирует предложение по улучшению организации питания обучающихся;

4) не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся.

5.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

5.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

1) на заседании педагогического совета;

2) на родительских собраниях в группах.

6. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

6.1. Финансирование расходов на обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет средств республиканского бюджета Чеченской Республики (субсидии на выполнение государственного задания).

6.2. Размер суточной стоимости питания обучающимся определяется органом исполнительной власти Чеченской Республики:

- на одного обучающегося, зачисленного приказом профессиональной образовательной организации на обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования и по программам профессиональной подготовки за счет бюджетных ассигнований бюджета Чеченской Республики (очное отделение) из расчета 53,27 рублей на одного человека в день (приложение №2);

6.3. Полное или частичное возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся осуществляется в отношении детей-сирот (на условиях полного государственного обеспечения).

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

7. Принципы обогащения рационов питания обучающихся

7.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества – йод, железо, кальций и магний и др.).

7.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминноминеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке столовой.

7.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси.

7.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях обогащения рационов питания обучающихся в техникуме высококачественными белками, легкоусвояемые жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами и увеличением реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже два раза в неделю) молочные

каша, молочные супы, витаминизированное молоко и другие молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

8. Заключительные положения

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся колледжа:

- 1) организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках внеклассных мероприятий;
- 2) оформляет и обновляет (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- 3) проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- 4) изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования техникума, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;
- 5) содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- 6) проводит мониторинг организации питания обучающихся, в том числе:
 - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
 - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания обучающихся;
 - в) обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

г) удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.