

от 17.08.2023 № 94

ПОЛОЖЕНИЕ

от 17.08.2023 № П-22-23

Белово

об организации питания студентов

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания педагогического совета

от 17.08.2023 г. № 16

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Государственного профессионального образовательного учреждения "Кузбасский многопрофильный техникум" (далее – техникум) 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";
- Закона Кемеровской области от 10.12.2004 № 103-ОЗ "О мерах по обеспечению гарантий социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Кемеровской области" (с изменениями и дополнениями);

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в техникуме, права и обязанности участников процесса по организации

питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Организация питания студентов в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Кемеровской области, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

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

1) обеспечение обучающихся студентов 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 техникуме за счет средств областного 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. Техникум создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания обучающихся в техникуме осуществляется штатными работниками столовой техникума.

2.3. Приказом директора техникума из числа штатных работников техникума назначается ответственный за организацию питания обучающихся в техникуме.

2.4. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Режим питания обучающихся утверждается директором техникума 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 на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. 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 и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в техникуме 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.

2.10. 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.

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

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

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

2.14. 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.

2.15. 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.

2.16. 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.

2.17. Случаи обеспечения питанием обучающихся:

1) Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по очной форме обучения на бюджетной основе.

2) Четырехразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, по программам подготовки специалистов среднего звена на бюджетной основе, являющиеся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – студенты-сироты).

3. Порядок обеспечения питанием студентов-сирот

3.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. За не предоставленное горячее питание студенты-сироты обеспечиваются продуктовыми наборами.

Перечень продуктов питания для формирования продуктового набора определяется по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08, с учетом предоставленного студенту-сироте горячего питания.

3.3. По заявлению студентов-сирот, обучающихся в техникуме и находящихся под попечительством, в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными департаментом образования и науки для данной категории студентов.

3.4. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора техникума, на основании письменного заявления студента-сироты или попечителя (в

случае, если студент-сирота не достиг возраста 18 лет).

3.5. Студент-сирота имеет право обратиться к директору техникума организацию с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- 1) прохождения практики вне техникума;
- 2) каникулярных, праздничных, выходных дней;
- 3) прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- 4) карантина в техникуме;
- 5) наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
- 6) нахождения в академическом отпуске;
- 7) нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- 8) отсутствия в техникуме условий для организации и предоставления питания.

3.6. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет студента-сироты в течение 30 дней с момента поступления заявления (при наличии соответствующего приказа директора техникума).

4. Документальное оформление

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой техникума 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.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой техникума до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

4.4. Полученные продукты от поставщиков, на основании документов, регистрируются в Журнале формирования цены на продукты. Цена формируется с учетом наценки 30%.

4.5. Ежедневно составляется:

- 1) калькуляционная карточка блюд, на основании сборника рецептов предприятий общественного питания;
- 2) накопительная ведомость;
- 3) ведомость расхода продуктов.

4.6. В конце отчетного периода (месяц) составляется сводная накопительная ведомость расхода продуктов. На 1 число месяца, следующего за отчетным, на основании инвентаризации составляется Акт остатков продуктов, данные которого сверяются с данными бухгалтерского учета.

5. Обязанности и права участников процесса по организации питания

5.1. Директор техникума:

- 1) несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Кемеровской области, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- 2) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 3) назначает приказом из числа работников техникума ответственного за организацию питания в техникуме;
- 4) назначает приказом, из числа работников техникума комиссию по контролю за

организацией и качеством питания.

5) обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

5.2. Ответственный за организацию питания в техникуме:

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 обучающихся;

4) обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающихся столовой;

5) координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;

6) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

7) вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения, педагоги-организаторы, кураторы учебных групп техникума:

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

2) предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у студентов культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов.

5.4. Родители (законные представители) студентов:

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

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

6. Порядок осуществления контроля за организацией питания

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания студентов приказом директора техникума создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой включаются:

1) заместитель директора по безопасности;

2) заместитель директора по учебной работе;

3) заместитель директора по производственному обучению;

4) работник, ответственный за организацию питания;

5) заведующий производством;

6) медицинский работник;

7) представитель студенческого органа самоуправления.

6.2. 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 студентов;

4) не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по

устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

6.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- 1) на административном совете;
 - 2) на заседании педагогического совета;
- на родительских собраниях в группах.

7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

7.1. Финансирование расходов на обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет средств областного бюджета Кемеровской области (субсидии на выполнение государственного задания).

7.2. Размер суточной стоимости питания обучающимся определяется органом исполнительной власти Кемеровской области (департаментом образования и науки Кемеровской области).

7.3. За счет средств областного бюджета осуществляется полное либо частичное возмещение расходов на обеспечение питанием отдельных категорий студентов, предусмотренных настоящим Положением, включая расходы на оплату стоимости продуктов, услуг по организации питания обучающихся, а также на оплату питания студентов, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы (далее – расходы на обеспечение питанием).

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

7.5. Частичное возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся осуществляется с учетом особенностей реализации образовательных программ в отношении следующих категорий обучающихся:

- 1) обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих;
- 2) обучающихся по программам профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих.

7.6. Экономия средств бюджета, на частичную оплату питания обучающихся, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий студентами по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера частичной оплаты питания за счет средств областного бюджета.

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

В исключительных случаях обучающимся, находящимся на учебно-производственной практике, на олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях вне техникума стоимость невостребованного питания выплачивается в виде перечисления денежной компенсации на их лицевой счет.

7.8. Компенсация за не предоставленное питание производится из расчета дневной стоимости питания с учетом увеличения суточного размера частичной оплаты питания за счет экономии средств бюджета на конкретный период обучения (за исключением детей-сирот) и количества дней.

8. Принципы обогащения рационов питания обучающихся

8.1. 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.).

8.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий,

обогащение витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке столовой.

8.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (приексы).

8.4. 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 одного раза в неделю) молочные каша, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и другие молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

9. Заключительные положения

9.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся техникума:

1) организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках внеучебных 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;

б) 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.