

**бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области «Москаленский профессиональный техникум»**

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Омской области «Москаленский
профессиональный техникум»

Протокол № 11 от «26» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ МПТ

_____ Н.В. Кудрявцев

«26»апреля 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся бюджетного
профессионального образовательного учреждения Омской
области «Москаленский профессиональный техникум»**

р.п. Москаленки

2024г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Москаленский профессиональный техникум» (далее – Техникум) разработано на основе:

-Федерального закона от 30 марта 1999 года № 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 к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение устанавливает правила предоставления

питания обучающимся Техникума.

2. Общие принципы организации питания обучающихся

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 и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.3 Отпуск горячего питания обучающимся производится на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.4. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно- гигиенических норм и следующих правил:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность в необходимом количестве кухонной и столовой посудой, столовыми приборами;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих в Российской Федерации санитарных норм и правил.

2.5. Режим работы столовой соответствует режиму работы Техникума.

2.6. Приготовление готовых блюд осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу), периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца с

допуском к работе.

2.7. Приказом директора Техникума назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

2.8. Отпуск питания организуется на основании; заявки утвержденной директором Техникума; талонов на питание.

2.9. Питание обучающихся осуществляется на основании еженедельного меню, утвержденного директором Техникума.

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

2.11. 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 используемых сборниках рецептур.

2.12. 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.

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

2.14. Утвержденное директором Техникума ежедневное меню размещается на информационном стенде в столовой Техникума.

2.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в

образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.16. На поставку продуктов питания заключаются разовые договоры и договора на весь текущий год непосредственно Техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.17. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник столовой (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору суточной пробы СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2.18. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей и мастеров производственного обучения.

2.19. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Техникума.

2.20. В пищеблоках постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3. Порядок предоставления питания обучающимся Техникума

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

3.2. Техникум самостоятельно определяет форму организации питания.

3.3. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий в Техникуме, за исключением каникулярных, праздничных дней.

3.4. В каникулярное время, праздничные дни питание не организуется.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания

4.1. Директор Техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами и настоящим Положением;
- 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.

4.2. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность работников столовой;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;
- координирует в Техникуме работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Мастера производственного обучения, классные руководители:

- 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:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю, мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии для снятия данного обучающегося с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя, мастера производственного обучения 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.