

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«УСПЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ МЕХАНИЗАЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»  
П Р И К А З

11.07.2016 г.

№ 9

с. Успенское

· Об утверждении Положения «О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий»

Руководствуясь Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года N 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае», Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 декабря 2014 года N 1456 «Об утверждении норматива и порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организация Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих», уставом образовательного учреждения, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение «О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий».
2. Признать утратившим силу Положение «Об организации питания» № 16/6 от 09 января 2014 г.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
4. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-воспитательной

Главный бухгалтер

Юрисконсульт

Н.Н.Белова

А.А. Шумакова

А.Г. Чараева

Н.Л. Страшко

## ПОЛОЖЕНИЕ

### **«О порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Успенский техникум механизации и профессиональных технологий» (далее образовательная организация) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае», Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 декабря 2014 года № 1456 «Об утверждении норматива и порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих», Постановлением главы администрации Краснодарского края от 25 октября 2005 года № 963 "Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края"

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательной организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, утверждается приказом директора образовательной организации.

## **II. Основные цели и задачи организации питания обучающихся**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся образовательной организации являются:

- а) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- б) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- в) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- г) пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- д) использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **III. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся**

3.1. Бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся в техникуме за счет средств краевого бюджета, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, по нормативам, установленным высшим исполнительным органом государственной власти Краснодарского края, один раз в день на период теоретических и практических занятий.

3.2. Основанием для обеспечения бесплатным питанием обучающегося является приказ о его зачислении в образовательную организацию.

3.3. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа образовательной организацией, указанного в пункте 3.2. настоящего Порядка.

3.4. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательной организации. Обеспечение бесплатным питанием прекращается с даты, указанной в приказе образовательной организации об отчислении обучающегося.

3.5. Образовательная организация обеспечивает обучающихся бесплатным питанием в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, утвержденных в установленном порядке министерству образования, науки и молодежной политики Краснодарского края на цели, указанные в пункте 3.1 настоящего Положения.

3.6. Питание обучающихся в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется.

3.7. В период прохождения производственной практики обучающимися, им выплачивается денежная компенсация за питание в размере и по нормативам, установленным высшим исполнительным органом государственной власти Краснодарского края.

3.8. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с Постановлением главы администрации Краснодарского края от 25 октября 2005 года N 963 "Об утверждении норм обеспечения воспитанников детских домов, детских домов семейного типа, приемных семей, специальных учебно-воспитательных учреждений, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в школах-интернатах всех типов и государственных учреждениях профессионального образования, а также учащихся специальных (коррекционных) образовательных учреждений Краснодарского края" по плановым нормативам, доведенным образовательной организации министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края.

3.9. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся на полном государственном обеспечении в образовательной организации во время каникул, в праздничные и выходные дни выплачивается денежная компенсация за указанные дни в полном объеме.

При отсутствии горячего питания в образовательной организации, а также при наличии только одноразового горячего питания, обучающимся вышеуказанной категории, выплачиваются полностью или частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием денежные средства путем перечисления на расчетный счет обучающегося.

#### **IV. Организация питания студентов**

4.1. Для организации питания обучающихся используется столовая образовательной организации. Приготовление пищи производится персоналом столовой, которые состоят в штате образовательной организации.

4.2. Обеспечение питанием всех обучающихся образовательного учреждения осуществляется на основе примерного меню на период не менее двух недель.

4.3. Примерное меню согласовывается руководителем образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.4. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и техно-

логию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4.5. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и подтверждаться необходимыми расчетами.

4.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать следующие блюда и кулинарные изделия:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6. Непотрошенная птица.

7. Мясо диких животных.

8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.

16. Простокваша-"самокваш".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23. Пищевые продукты, не предусмотренные ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.

24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.

34. Закусочные консервы.

35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

4.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляться кладовщиком и 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.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образо-

вательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

4.9. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

4.11. Отпуск горячего питания обучающимся по группам на переменах, продолжительностью 50 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждой группой в столовой закрепляются определенные обеденные столы.

4.12. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурными обучающимися под руководством дежурного мастера производственного обучения или преподавателя.

4.13. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.

4.14. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

4.15. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных санитарными правилами.

4.16. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

4.17. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

4.19. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

4.20. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриен-

тов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в санитарных правилах.

4.21. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

4.22. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

4.23. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательной организации необходимо условия для соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены

4.24. Персонал столовой обеспечивается специальной санитарной одеждой.

4.25. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

4.26. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

4.27. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

4.28. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.29. Столовая обеспечивается аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **У. Организация контроля за качеством питания**

5.1. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в **«Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»** в соответствии с формой, рекомендуемой санитарными правилами. Ответственным за ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья является кладовщик

5.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в **«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»**. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Ответственным за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции является повар.

5.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в **«Журнал здоровья»**.

5.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в **«Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»**.

5.5. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**" в соответствии с рекомендуемой формой. Ответственный за ведение журнала кладовщик.

## **VI. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

6.1. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

В пределах своих полномочий обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением:

- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, на совете техникума и общего собрания обучающихся.

6.2. Ответственные за организацию питания в образовательной организации является заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

6.3. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- организовывает дежурство мастеров производственного обучения и преподавателей в столовой;

- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;

- контролирует ведение документации, установленной настоящим положением;

- контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- координируют работу в техникуме по формированию культуры питания, организуют работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.4. Мастера производственного обучения:

- организуют дежурства обучающихся в столовой.

- предоставляют заявки на питание в бухгалтерию образовательной организации. Заявка подписывается дежурным мастером и заместителем директора. Предварительная заявка подается в столовую до 15-00 часов, в день, предшествующий отчетному, корректируется до 8-30 часов текущего дня.

6.5. Ведущий бухгалтер учебного хозяйства на основании полученной заявки составляет меню-требование. Меню-требование утверждается директором, в его отсутствие заместителем директора по учебно-производственной работе, либо лицом, назначенным исполнять обязанности директора.

6.6. Ответственный за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья является кладовщик.

6.7. Ответственность за качество приготовленной пищи несет повар образовательной организации.

Директор



Н.Н. Белова