

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум»

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ РК «КАПТ»
Протокол № 4
«31» августа 2021 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ РК «КАПТ»
В.М. Рогозянский
«01» сентября 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в Государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении Республики Крым
«Красногвардейский агропромышленный техникум»

Локальный акт № 241 от 01.09.2021 г.

пгт. Красногвардейское, 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и порядке питания обучающихся ГБПОУ РК «КАПТ» (далее - положение) разработано в целях организации рационального питания обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум» (далее - техникум), охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок организации питания обучающихся техникума, а также выплаты денежных компенсаций взамен питания.

1.2. Данное положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 92-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Приказом Минздрава России и Минобрнауки России от 30.05.2002 г. № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Правительства Российской Федерации от 07.11.2005 года № 659 «Об утверждении норм материального обеспечения детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях – специальных профессиональных училищах открытого и закрытого типа и федеральном государственном учреждении «Сергиево Посадский детский дом слепоглохих Федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию»;

- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 15.09.2015 года № 556 «Об установлении норма материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым»;

- постановлением Совета Министров Республики Крым от 11.02.2016 года № 40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентами профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования республики Крым»;

- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 27.07.2016 года № 360 «О внесении изменений в Постановление Совета Министров Республики Крым от 15 сентября 2015 года № 556»;

- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 25.12.2020 года № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»;

- иными нормативно-правовыми и законодательными актами Российской Федерации и Республики Крым.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся техникума являются:

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

2. Общие принципы организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности техникума.

2.2. Для обеспечения питанием обучающихся техникума используются специальные помещения - столовая, которая соответствует требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

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

2.3. В столовой техникума постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.4. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, реализацию принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

2.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.7. Примерное меню утверждается директором техникума.

2.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики продуктов должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, соответствующей по качеству требованиям нормативных документов.

2.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.12. Приказом директора техникума назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Питание обучающихся в техникуме обеспечивается наличием столовой.

3.2. Бесплатным питанием в техникуме обеспечиваются:

- обучающиеся льготных категорий: дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении, лица с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малообеспеченных семей;

- обучающиеся, проживающие в общежитии (могут обеспечиваться одноразовым питанием (обед) в пределах выделенных бюджетных средств).

3.3. Основанием для обеспечения бесплатным питанием обучающегося является приказ директора.

3.4. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (находящиеся на полном государственном обеспечении), обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) в соответствии с нормами, установленными Постановлением Совета Министров Республики Крым от 15.09.2015 года № 556.

3.5. Обучающиеся техникума, отнесенные к льготной категории (с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малообеспеченных семей) обеспечиваются бесплатных 2-х разовым питанием (завтрак, обед).

3.6. В летний оздоровительный период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни нормы обеспечения питанием детей-сирот увеличиваются на 10%.

4. Распределение обязанностей по организации питания между работниками

4.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Республики Крым, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа заместителей директора техникума лицо, ответственное за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и педагогических советах техникума.

4.2. Ответственный за организацию питания - заместитель директора (по воспитательной работе):

- готовит проект приказа по обеспечению питанием обучающихся льготной категории;

- координирует и контролирует деятельность шеф-повара, социального педагога, дежурного по столовой педагогического работника, бракеражной комиссии;

- ведет разъяснительную работу с классными руководителями (кураторами) групп по вопросам организации питания детей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся инвалидов, с ограниченными возможностями здоровья и других льготных категорий;

- посещает совещания в вышестоящих и проверяющих организациях по вопросам организации питания;

- контролирует количество фактически присутствующих в техникуме обучающихся, питающихся бесплатно;

- регулярно принимает участие в бракераже для контроля качества приготовления пищи;

- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей (кураторов) необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

4.3. Шеф-повар:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления: планирования, организации, мотивации, контроля, принимает решения, обязательные для выполнения работниками столовой;

- обеспечивает и несет ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в столовой техникума;

- организует двухразовое (завтрак, обед) и пятиразовое горячее питание (для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа);

- руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в профессиональных образовательных учреждениях;

-допускает к работе на пищеблок здоровых работников, практикантов, прошедших медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавших курс по гигиенической подготовке;

-распределяет функциональные обязанности и дает отдельные поручения сотрудникам столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения заместителю директора, директору техникума об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;

- ведет контроль качества готовой продукции;

- обеспечивает отбор и хранение суточных проб;

- ведет учет фактически отпущенных блюд;

- вносит руководству техникума предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;

-принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

-вносит руководству техникума предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

- совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой;

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины, деятельностью столовой в целом;

- ведет учет питания обучающихся;

- составляет примерное меню на период не менее двух недель;

- разрабатывает на каждое блюдо по меню технологические карты с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- обеспечивает составление калькулятором, а затем контролирует и утверждает ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд, названия кулинарных изделий, меню-раскладок, технологических карт блюд, с соблюдением требований по массе порций, их пищевой и энергетической ценности, соблюдения щадящего питания;

- обеспечивает и несет ответственность за ведение учетной документации пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания), ведение номенклатуры проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания в столовой техникума, наличие сертификатов качества на все продукты и питьевую воду и др.

-в установленном порядке информирует директора техникума, территориальные органы Госсанэпиднадзора о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала;

-обеспечивает выполнение требований охраны труда, техники безопасности при эксплуатации оборудования столовой работниками и студентами.

4.4. Фельдшер:

- при организации горячего питания руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к

организации рационального питания обучающихся в профессиональных образовательных учреждениях;

- в установленном порядке информирует директора техникума, территориальные органы Госсанэпиднадзора о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала;

- ежедневно контролирует состояние здоровья и допускает к работе на пищеблок работников, прошедших медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавших курс по гигиенической подготовке;

- контролирует сроки прохождения медицинских осмотров работниками столовой;

- организывает повторные профилактические медицинские осмотры для работников столовой;

- обеспечивает ежедневный контроль за качеством готовой продукции, принимает участие в работе бракеражной комиссии.

4.5. Социальный педагог:

- оформляет проект приказа по обеспечению питанием обучающихся льготной категории, по мере поступления заявлений готовит представления на организацию горячего питания;

- ежедневно до 12.00 подает шеф-повару сводную корректирующую заявку на следующий день;

- оформляет и предоставляет заместителю директора проект приказа о выплате денежной компенсации взамен питания;

- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи.

4.6. Классные руководители (кураторы):

- доводят до сведения обучающихся порядок посещения столовой;

- ведут разъяснительную работу среди обучающихся по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний;

- на родительских собраниях выявляют количество студентов, которые желают получать горячее питание, а так же переносимость студентами продуктов питания;

- знакомят обучающихся с приказом о питьевом режиме в техникуме.

4.7. Дежурный педагогический работник:

- осуществляет контроль посещаемости обучающимися льготных категорий столовой в соответствии с поданной заявкой на питание;

- принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

- проверяет выход, качество приготовленной пищи;

- следит за порядком во время приема пищи.

5. Порядок организации питьевого режима

5.1. Питьевой режим в техникуме организован следующим образом: бутылированная вода.

6. Порядок выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания обучающимся техникума

6.1. Имеют право при наличии заявления, заменить предоставление бесплатного горячего питания денежной компенсацией:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, и лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении, с ограниченными возможностями здоровья; из многодетных семей, из малообеспеченных семей при прохождении производственной практики или наличии хронических заболеваний, при которых по медицинским показаниям требуется специальное (диетическое) питание;

- дети-сироты на время пребывания в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и каникулярные дни.

6.2. Для выплаты денежной компенсации один из родителей (иных законных представителей) или обучающийся ежегодно предоставляет заявление о выплате денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания и справку о наличии у обучающегося хронического заболевания и необходимости предоставления специального (диетического) питания, выданную учреждением здравоохранения.

6.3. Выплата денежной компенсации взамен предоставления бесплатного горячего питания осуществляется по желанию родителей (иных законных представителей) или обучающихся по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на счет, открытый в кредитной организации и указанный в заявлении.

6.4. Основанием прекращения выплаты денежной компенсации взамен предоставления бесплатного горячего питания является:

- перевод или отчисление обучающегося из техникума;
- истечение срока прохождения производственной практики;
- истечение срока действия справки о наличии у обучающегося хронического заболевания и необходимости предоставления ему специального (диетического) питания, выданной учреждением здравоохранения.

6.5. Выплата денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания прекращается со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении выплаты денежной компенсации.

6.6. Денежная компенсация взамен горячего бесплатного двухразового питания (завтрак и обед) для студентов профессиональных образовательных организаций (с ограниченными возможностями здоровья, из малообеспеченных и многодетных семей) рассчитывается организацией ежегодно на 1 января в соответствии с нормами, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), и выплачивается за рабочие дни, кроме выходных, праздничных и каникулярных».

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума.

7.3. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные за организацию питания должностные лица техникума, назначенные приказом директора, уполномоченные члены бракеражной комиссии, представители студенческого самоуправления и родительского комитета.

