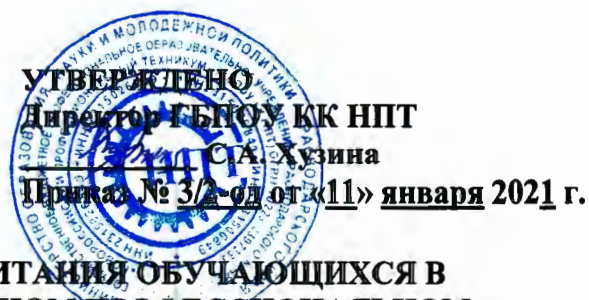


ПРИНЯТО
Протокол Совета ГБПОУ КК НПТ
№ 1 от «11» января 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«НОВОРОССИЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Настоящее Положение об организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум» (далее - Положение) разработано на основе и в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПин 2.4.3.118603 «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», СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», 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 (губернатора) Краснодарского края от 25 ноября 2019 года № 783 «О внесении изменений в 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 (губернатора) Краснодарского края от 04.02.2014 г. № 54 «Об утверждении Порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)», Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 05.09.2019 г. № 595 «О внесении изменений в постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 04.02.2014 г. № 54 «Об утверждении Порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости)»» .

Настоящее Положение определяет правила организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум» (далее - Техникум).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ, ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в Техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Техникуме является:

- обеспечение обучающихся 6 дней в неделю, с понедельника по субботу, за

исключением выходных и праздничных дней, горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, в пределах норматива на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных учреждениях Краснодарского края, субсидируемых за счет средств краевого бюджета;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Для обучающихся за счет средств краевого бюджета по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в Техникуме организуется бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) в пределах утвержденного финансирования, в случае если бесплатное питание предусмотрено действующим законодательством.

1.4. Питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей осуществляется в соответствии с существующим законодательством.

1.5. Для обучающихся за счет средств краевого бюджета по программам профессионального обучения - программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) в Техникуме организуется бесплатное питание в пределах утвержденного финансирования, в случае если бесплатное питание предусмотрено действующим законодательством.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Постановка обучающихся на питание осуществляется мастерами производственного обучения или педагогическим работником, на которого в соответствии с приказом директора Техникума возложена функция ведения воспитательной работы с обучающимися в учебной группе. Дежурный мастер производственного обучения составляет предварительную сводную заявку до 10-00 часов предшествующего дня, которая является заявкой на последующий день. На текущий день до 09-00 часов делается оперативная корректировка (при необходимости) заявки (Приложение 1). Ответственность за правильность постановки обучающихся на питание несут мастера производственного обучения (или педагогические работники, на которых в соответствии с приказом директора Техникума возложена функция ведения воспитательной работы с обучающимися в учебной группе). Заявка заверяется старшим мастером и передается заведующему производством.

2.2. В случае приготовления большего количества порций, чем требуется, составляется акт на выдачу этих порций дополнительно обучающимся (Приложение 2).

2.3. Контроль соблюдения графика питания осуществляет заведующий производством.

2.4. Ответственность за правильность выдачи питания и заполнения документации по учету выданных порций несет заведующий производством.

2.5. Бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся в период теоретического обучения, учебной практики, включая аттестационные мероприятия. В исключительных случаях нахождения обучающихся вне Техникума (конкурсные, спортивные и др. плановые мероприятия), по приказу директора Техникума обучающимся выдаются продукты питания (сухой паек).

2.6. Обучающиеся из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лица из их числа, проживающие в семьях на законных основаниях, обеспечиваются денежной компенсацией вместо горячего питания, на основании личного заявления.

2.7. Обучающиеся из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лица из их числа, получающие денежную компенсацию вместо горячего питания, имеют право на получение ежедневного горячего завтрака, с учетом вычета

стоимости этого завтрака из ежемесячной суммы выплат.

2.8. Обучающиеся из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лица из их числа, получающие денежную компенсацию, имеют право отказаться от предоставления горячего завтрака в случае проживания в семье, по уважительной причине (отдаленности места жительства обучающегося от столовой, в период прохождения производственной практики вдалеке от столовой и другим причинам).

2.9. Обучающиеся из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лица из их числа снимаются с горячего питания исключительно по уважительным причинам: болезни (нахождение на стационарном лечении); каникулярные, выходные, праздничные дни; объявление в розыск; и другие причины.

2.10. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели.

2.11. Для обучающихся из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, Техникумом по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ОТПУСК ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Отпуск питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий.

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

3.3. Питание обучающихся Техникума соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

3.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20).

3.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Техникума составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

3.6. При разработке меню для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

3.7. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся Техникума.

3.8. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

3.9. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Меню составляется накануне следующего дня заведующим производством с учетом перспективного меню и утверждается директором Техникума. Проводится инструктаж с поваром, даются задания каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций с учетом режима работы столовой.

3.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.11. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется

действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

3.12. Блюда приготавливаются небольшими партиями для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.13. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.14. В питании обучающихся не допускается применять следующую пищевую продукцию:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Соки концентрированные диффузионные.
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ. ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ

4.1. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

4.2. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

4.3. При организации дополнительного питания обучающихся должны соблюдаться следующие требования:

4.3.1. Ассортимент дополнительного питания должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в п.3.14.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в столовой Техникума не допускается.

4.3.2. Для организации дополнительного питания обучающихся в Техникуме допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при

соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

4.4. Питьевой режим в Техникуме, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

4.4.1. В Техникуме, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

4.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

4.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Техникумом в произвольной форме.

4.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного обучающегося.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Настоящее положение вступает в силу с 01.01.2021 г., является локальным нормативным актом и действует до момента его отмены.

5.2. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения по инициативе различных подразделений Техникума. Внесение изменений и дополнений в настоящее положение производится приказом директора Техникума.

**Заявка на питание обучающихся
ГБПОУ КК НПТ**

на « ____ » _____ 20__ г. Дежурный мастер п/о _____

№ группы	Кол-во обучающихся		Мастер п/о / классный руководитель	Подпись ответственного
	Предварительно	Факт на утро текущего дня		

Старший мастер _____
(подпись) Ф.И.О.

**Заявка на питание обучающихся с ОВЗ
ГБПОУ КК НПТ**

на « ____ » _____ 20__ г. Дежурный мастер п/о _____

№ группы	Кол-во обучающихся		Мастер п/о / классный руководитель	Подпись ответственного
	Предварительно	Факт на утро текущего дня		

Старший мастер _____
(подпись) Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ
 Дежурный администратор
 ГБПОУ КК НПТ

« _____ » _____ 20__ г.

АКТ № _____

г. Новороссийск

Настоящий акт составлен о том, что « _____ » _____ 20__ г.

невостребованные во время организации питания в столовой ГБПОУ КК НПТ порции были выданы ниже поименованным обучающимся по их просьбам, как дополнительно питание:

№ п/п	№ группы	Фамилия и инициалы обучающегося	Роспись обучающегося в получении порции	Примечание
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Дежурный мастер п/о _____