

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
“Сыктывкарский политехнический техникум”**

Согласовано
Председатель студенческого совета
_____ Михайлов А.А.
«10» января 2022г.

Утверждаю
Директор ГПОУ «СПТ»
_____ Волощук Л.В.
«10» января 2022г.

Приказом ГПОУ «СПТ»
от «10» января 2022 г. № 01/1

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

г. Сыктывкар, 2022г.

Содержание

1. Общие положения.....	4
2. Организация питания.....	6
3. Организация и предоставление питания в виде социальной помощи.....	7
4. Контроль за организацией питания.....	9
5. Заключительные положения.....	10

I Общие положения

1.1 Настоящее Положение регулирует порядок организации и предоставления горячего питания (далее - питание), обучающихся по очной форме обучения в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский Политехнический техникум» (далее – учреждение), с учетом возрастных физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, а также определяет условия и порядок предоставления питания обучающимся из числа обучающихся в установленном законом порядке, признанных малоимущими и из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей на бесплатной основе.

Учреждение не относится к типу учреждений с круглосуточным пребыванием людей.

1.2 Настоящее положение разработано с использованием следующих законодательных и локальных нормативных актов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- Федеральный закон от 02.01.2000 N29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 N52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

- "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

- Постановление Правительства РК от 07.12.2006 N 299 (ред. от 18.06.2018) "Об утверждении норм и порядка обеспечения за счет средств республиканского бюджета Республики Коми или местных бюджетов бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств республиканского бюджета Республики Коми или местных бюджетов.

1.3 Организация питания в учреждении осуществляется с помощью производства кулинарной продукции непосредственно столовой учреждения в соответствии с санитарно - эпидемиологическими требованиями и ее реализацией непосредственно через столовую – раздаточную учреждения. Обеспечение горячего питания с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивается юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся (далее – организация).

В Удорском филиале организация горячего питания обеспечивается юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся (далее – Исполнитель), посредством своевременной доставки продовольственного сырья и готовой продукции, упакованных в одноразовые пластиковые контейнера на автомобильном транспорте Исполнителя услуг, имеющем санитарный паспорт, по предварительной заявке Заказчика (далее-образовательная организация).

В Княжпогостском филиале организация горячего питания обеспечивается юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся посредством своевременных сервисных услуг организации общественного питания.

1.4 В учреждении питание обучающихся организуется в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями (от 27 октября 2020г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) к организации питания обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования, утверждаемыми в установленном порядке.

1.5 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия 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. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности недостатков.

II Организация питания

2.1. Для обучающихся учреждения организовано трехразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник). В учреждении осуществляется торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в учреждении. В Удорском филиале организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник). В Княжпогостском филиале организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

2.2 Предоставление питания обучающимся производится исключительно на добровольной заявительной основе.

2.3 Часы приема пищи устанавливаются с учетом распорядка учебных занятий и рекомендуемым интервалом между приемами пищи не превышающим 4-х часов.

В режиме учебного дня;

Завтрак – с 7.30 по 9.30 ч.

Обед – с 11.50 по 12.30ч.

Полдник – с 15.05 по 15.25ч.

2.4. Питание организуется в соответствие с примерным двухнедельным цикличным меню рационов горячего трехразового питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся учреждения. Примерное меню разрабатывается организацией, обеспечивающей питание в учреждений, и согласовывается директором учреждения.

В примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд и потребности в пищевых веществах и энергии, предусмотренных. Приложениями 1 и 2 настоящего положения.

2.5. Примерно меню обязательно содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводиться ссылка 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, указываемым в использованных сборниках рецептур.

2.6. Горячим питанием обеспечиваются все обучающиеся учреждения в течение учебного года в дни и часы работы учреждения и организации, деятельность которой связана с организацией питания в учреждений .

III Организация и предоставление питания в виде социальной помощи

3.1. За счет средств республиканского бюджета Республики Коми учреждением в пределах средств республиканского бюджета Республики Коми на соответствующий финансовый год предоставляется горячее питание студентам из семей, в установленном порядке признанных малоимущими и из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

3.2 Список обучающихся имеющих право на предоставление социальной помощи в виде питания, утверждается приказом по учреждению. Контингент обучающихся, имеющих право на предоставление социальной помощи в виде питания, определяется на основании следующих документов:

- справки о признании семьи малоимущей, выданной центром по предоставлению государственных услуг;
- документов, подтверждающих статус детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей).

3.3. Вновь поступившие в число обучающихся лица, имеющие право на предоставление питания в виде социальной помощи, включаются в списочный состав обучающихся в день предоставления подтверждающих документов. Право на получение питания наступает в день издания приказа с учетом срока действия документа, предоставляющего право социальной помощи в виде питания.

3.4. Решение о прекращении предоставления питания в виде социальной помощи принимается в случае:

- получения недостоверных сведений на право получения социальной помощи в виде питания;
- истечения срока действия документа, предоставляющего право социальной помощи в виде питания;
- отсутствие (утрата) право обучающихся на получение бесплатного питания по результатам проверки контролирующих, надзорных органов (акт проверки);
- отчисление из учреждения (перевод в другое образовательное учреждение).

3.5 В случаях отсутствия возможности обеспечения горячим питанием детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, выдаётся денежная компенсация полностью согласно нормам расходов на питание, а при наличии только одноразового горячего питания денежная компенсация выдается частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием из расчета норм расходов на питание. Денежная компенсация выдается с целью реализации данной категорией обучающихся права на горячее питание путем самостоятельного приготовления пищи в специально оборудованных помещениях общежития – кухни, которые оборудованы: электроплитой с духовкой и вытяжным шкафом над ней, столом, мойками для мытья посуды, бачком для пищевых отходов.

3.6. В случаях:

а) прохождения студентами учебной или производственной (профессиональной) практике за пределами муниципального образования, в котором расположено учреждение или за пределами учреждения при условии отсутствия пешеходной доступности к учреждению;

б) приостановления либо прекращения деятельности столовой учреждения по заключению или предписанию санитарно-эпидемиологической службы;

в) проведения в рамках учебного процесса мероприятий, организованных вне учреждения (участие обучающихся в городских, республиканских олимпиадах, спортивных соревнованиях, ярмарках учебных мест, фестивалях, конкурсах, выставках, экскурсиях, научно-практических конференциях).

3.7. Контроль за организацией питания обучающихся в учреждении, приказом по учреждению возлагается на ответственное лицо, которое обеспечивает:

- 1) контроль за работой бракеражной комиссии учреждения, путем ежедневного наличия записями в бракеражном журнале;
- 2) контроль за организацией питания, качество и полноту вложения блюд;
- 3) охват обучающихся горячим питанием, путем ежедневного учета количества фактически полученного питания (завтраков и (или) обедов);
- 4) своевременное представление в организацию, обеспечивающую питание в учреждении, списков, обучающихся на питание, предусмотренных пунктами 3.2. и 3.3. настоящего положения;
- 5) организацию дежурства в столовой;
- 6) ведение ежедневного учета обучающихся, получающих социальную помощь в виде горячего питания
- 7) ежедневный контроль за обеспечением питания обучающихся.

IV Контроль за организацией питания

4.1 Директор учреждения является ответственным за полноту охвата обучающихся горячим питанием;

4.2 Организация, деятельность которой связана с организацией питания в учреждении, обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с заключением договором;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы в соответствии с настоящими правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- наличие достаточного качества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинфекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

4.3 Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся, в учреждении осуществляется организацией, обеспечивающей питание в учреждении.

V Заключительные положения

5.1. В настоящее Положение директором учреждения, по согласованию с студенческим советом учреждения могут быть внесены изменения и дополнения.

5.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение оформляется в письменном виде и утверждается приказом по учреждению.

5.3. Дата вступления изменений и дополнений в силу определяется директором учреждения и устанавливается в приказе о внесении изменений и дополнений в настоящее положение.

5.4. В случае возникновения противоречий между настоящим положением и действующим законодательством РФ или Уставом учреждения применяются нормы и правила, содержащиеся в законодательстве РФ, Республики Коми и Уставе учреждения.

5.5. Настоящее положение подлежит обязательному утверждению приказом по учреждению и вступает в силу с даты, его утверждения.

5.6. Настоящее положение утрачивает силу в случае признанием, его утратившим силу.

5.7. Вопросы, не урегулированные настоящим положением, подлежат регулированию в соответствии с действующим законодательством РФ и Республики Коми, Уставом учреждения и иными локальными нормативными актами учреждения.

Приложение 1
Положение о порядке организации
горячего питания обучающихся

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение 2
Положение о порядке организации
горячего питания обучающихся

Рекомендуемая масса порций (в граммах)

Блюдо	Масса порций в граммах для обучающихся
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100 - 150
Первое блюдо	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120
Гарнир	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200
Фрукты	100