

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Яковлевский политехнический техникум»

**РАССМОТРЕНО**  
на Совете техникума

протокол № 5  
от "29" августа 2019 г.

Утверждаю  
Директор ОГАПОУ  
«Яковлевский политехнический  
техникум»  
М.Нефедов  
Приказ №380 от 29.08.2019г

**Положение**  
**об организации питания**  
**ОГАПОУ «Яковлевский политехнический техникум»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение по организации рационального питания в ОГАПОУ «Яковлевский политехнический техникум» разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральными Законами от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; законом Белгородской области от 31.10.2014г. № 314 «Об образовании в Белгородской области», приказом Минздрава России и Минобразования России от 30.05.2002г. № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к орган учреждениям начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», постановлением Правительства Белгородской области от 24.12.2018г. №505-пп «Об организации питания обучающихся профессиональных образовательных организаций Белгородской области», постановлением Правительства Белгородской области от 27.08.2019г. №363-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 24.12.18г. №505-пп»

1.2. Основными задачами при организации питания в ОГАПОУ «Яковлевский политехнический техникум» являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципа 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.

## **2. Организация питания обучающихся.**

2.1. Питание обучающихся ОГАПОУ «Яковлевский политехнический техникум» обеспечивается наличием собственного пищеблока, соответствующего требованиям санитарно-гигиенических нормам.

2.2. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора ОГАПОУ «Яковлевский политехнический техникум».

Непосредственная организация работы пищеблока и контроль организации питания возлагается приказом директора техникума на заведующую столовой и заместителя директора (по УВР).

- 2.3. При обеспечении обучающихся горячим питанием и формированием меню заведующая столовой руководствуется гигиеническими требованиями СП 2.4.5.2409-08.
- 2.4. Приготовление готовых блюд осуществляется сотрудниками пищеблока (столовой), имеющими соответствующую 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.
- 2.5. Отпуск горячего питания обучающимся организован и осуществляется в две смены на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий:
- I смена – 12.55 – 13.05;
  - II смена - 14.00 – 14.20.
- 2.6. Отпуск питания организуется на основании заявок. Заявка на количество питающихся обучающихся в группе подается куратором (мастером производственного обучения) учебной группы в соответствии с графиком потоков питания групп. Заявка на количество питающихся ОГАПОУ «Яковлевский политехнический техникум» уточняется в день питания не позднее 9:00.
- 2.7. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного директором техникума. При разработке примерного меню учитывается: сезонность, продолжительность пребывания обучающихся в ПОО, возрастная категория, физические нагрузки, возможности вариативных форм организации питания.
- 2.8. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, исключая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. 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 подтверждается необходимыми расчетами.
- 2.9. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий, утвержденное директором (заместителем директора по УВР) ежедневное меню размещается в обеденном зале столовой.
- 2.10. На основании поданной заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором (заместителем директора по УВР).
- 2.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».
- 2.12. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная норма от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар пищеблока в соответствии с рекомендациями по отбору суточной пробы СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и

условием хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2.13. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденной внутренним приказом директора техникума.

В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора (по УВР), медицинский работник, заведующая столовой, дежурный куратор (преподаватель, мастер производственного обучения), повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

2.14. В пищеблоке (столовой) 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 (при наличии),
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- копии примерного десятидневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора,
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда,
- приходные документы на пищевую продукцию; документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.),

### **3. Порядок предоставления питания обучающимся.**

3.1. Обучающиеся по очной форме обучения по программам подготовки специалистов среднего звена, основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения, обеспечиваются бесплатным одноразовым горячим питанием – обеды; в течение учебного года в дни и часы работы столовой техникума. Для обучающихся, проживающих в общежитии, а также других категорий обучающихся, может быть организован ужин и (или) завтрак за счет средств обучающихся (при наличии заявок от обучающихся, их родителей (законных представителей)). В случае предоставления необходимых документов, подтверждающих льготный статус, обучающиеся из многодетных семей обеспечиваются бесплатным завтраком за счет экономии бюджетных средств.

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

3.3. Размер суточной стоимости питания определяется департаментом внутренней и кадровой политики Белгородской области, исходя из расчета доведенного финансирования областного бюджета, численности обучающихся по основным профессиональным образовательным программам квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения.

3.4. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий в техникуме, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней. В субботу обучающиеся обеспечиваются завтраком.

3.5. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание в техникуме не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

3.6. Экономия бюджетных средств на оплату питания обучающихся, сложившаяся за счет отчислений, пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам, направляется на увеличение суточного размера питания.

3.7. Обучающиеся не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот).

3.8. Обучающимся, участникам олимпиад, конкурсов, фестивалей, спортивных соревнований, связанных с выездом за пределы техникума, продолжительностью более 5 часов, выдаются сухие пайки исходя из дневной стоимости питания, с учетом количества дней проводимых мероприятий. В техникуме издается приказ директора о направлении обучающихся для участия в мероприятии и выдаче сухого пайка с приложением поименного списка обучающихся.

3.9. Набор пищевых продуктов, используемых при выдаче сухого пайка обучающихся, формируется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения».

#### **4. Организация питания 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 и (или) по основным программам профессионального обучения.**

4.1. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения, обеспечиваются бесплатным 3х разовым питанием согласно нормам, за счет средств областного бюджета.

4.2. Бесплатным питанием обеспечиваются дети-сироты и лица из их числа, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, которые были зачислены на обучение в ПОО, восстановлены в этой организации, до достижения ими возраста 23 лет.

4.3. Дети-сироты и лица из их числа, обучающиеся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обеспечиваются бесплатным питанием с момента зачисления на обучение в техникум, восстановления в этой организации до завершения обучения по таким образовательным программам.

4.4. Лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обеспечиваются бесплатным питанием со дня возникновения оснований для такого обеспечения, но не более чем за 3 месяца до дня обращения за бесплатным питанием и до завершения обучения по основным профессиональным программам.

4.5. Дети-сироты и лица из их числа, которые при зачислении (восстановлении) на обучение в техникум, обеспечиваются бесплатным питанием со дня обращения за бесплатным питанием и до завершения обучения по основным профессиональным образовательным программам.

4.6. При предоставлении детям-сиротам и лицам из их числа, обучающимся по очной форме обучения по основным профессиональным программам и (или) по основным программам профессионального обучения, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, академического отпуска по медицинским показаниям, отпуска по беременности и родам, отпуска по уходу за ребенком до достижения им возраста 3х лет, за ними на весь период указанных отпусков сохраняется право на обеспечение бесплатным питанием.

4.7. При прекращении образовательных отношений в связи с отчислением досрочно из ПОО по основаниям, предусмотренным Федеральным законом от 29.12.2012г. №273 «Об образовании в Российской Федерации», обеспечение бесплатным питанием детей-сирот и лиц из их числа, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, прекращается со дня издания соответствующего распорядительного документа.

4.8. Для обеспечения бесплатным питанием дети-сироты и лица из их числа, обучающиеся по очной форме обучения, представляют справку, выданную органом опеки и попечительства по месту жительства несовершеннолетнего подопечного или хранения личного дела подопечного, достигшего 18-летнего возраста, содержащую реквизиты документов, свидетельствующих об обстоятельствах утраты (отсутствия) попечения родителей (единственного родителя).

4.9. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, на летний период, выходные, праздничные и каникулярные дни норма расходов увеличивается. В случае пребывания детей в семьях родственников или других граждан во время каникул, праздничных и выходных дней выдается денежная компенсация.

4.10. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся во время производственной практики вдали от учебного заведения и не имеющих возможность получать горячее питание в столовый техникум, осуществляется в виде сухого пайка в размере суточной стоимости питания.

4.11. Горячим питанием обеспечиваются все сотрудники, желающие питаться в столовой техникума, оплата за питание согласно приказа директора техникума.

## **5. Формирование рациона питания обучающихся**

5.1. При формировании рационов горячего питания для обучающихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и макронутриентах (витамины,

микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белки, жиры, углеводы);
- Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- Адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- Наличие на каждое блюдо по меню технологических карт с ссылкой на источник с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

5.2. Рацион обедов обеспечивает 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

5.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе – мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот их свежих или сухофруктов, витаминизированный напиток промышленного производства).

В обед в качестве первых блюд используются бульоны – куриный, мясной, рыбный – из них готовят супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используется рыба, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки, рубленое мясо, на гарниры – картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

5.4. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

5.5. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду обеда не должен приготавливаться из этих же продуктов.

5.6. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

В наборы сухого пайка для обучающихся во время длительных экскурсий включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах, в питании обучающихся использовать макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. при организации питания в походах не использовать скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

## **6. Обязанности и права участников процесса по организации питания обучающихся**

#### 6.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, белгородской области, санитарными правилами и нормами и настоящим Положением;
- обеспечивает ежемесячную подготовку приказа о выплате денежной компенсации за питание детям-сиротам и лицам из их числа, обучающимся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по основным программам профессионального обучения, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя;
- 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 родительских собраниях, в учебных группах, на педагогических советах.

#### 6.2. Заместитель директора (по УВР), ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность кураторов (преподавателей и мастеров производственного обучения), работников столовой;
- предоставляет в бухгалтерию техникума итоговое количество обучающихся для расчета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой;
- предусматривает при закладке продуктов в меню-требования на выдачу продуктов питания ежедневно одну дополнительную порцию для суточной пробы готовой продукции;
- обеспечивает правильность отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и штучных изделий и хранение ее в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### 6.3. Кураторы (преподаватели и мастера производственного обучения):

- ежедневно представляют количественную заявку для организации питания обучающимся на следующий учебный день; уточняют (корректируют) до 9:00.
- предусматривают в планах УВР мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

#### 6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать куратору (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, куратора (мастера производственного обучения) об имеющихся у обучающегося 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.

