

Согласовано: Председатель Совета
техникума КГБПОУ «РАПТ»

Селиванова Н.В.
«04» марта 2016 г.

Утверждаю
Директор КГБПОУ «РАПТ»



Демченко В.Г.
20.16 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рубцовский аграрно-промышленный техникум»

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение об организации питания обучающихся (студентов) КГБПОУ «Рубцовский аграрно-промышленный техникум» разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; законом Алтайского края «О начальном профессиональном и среднем образовании» принят Постановлением Алтайского краевого совета народных депутатов от 28.12.2004 г. №528; постановлением Администрации Алтайского края №377 от 08.09.2006 г. «Об утверждении порядка предоставления компенсационных выплат на питание студентам и обучающимся в краевых государственных муниципальных общеобразовательных учреждениях, в учреждения НПО и СПО, нуждающихся в социальной поддержке»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся (студентов) в КГБПОУ «Рубцовский техникум промышленности и сервиса» (далее по тексту - техникум) на бесплатной основе являются:

- обеспечение питанием обучающихся (студентов) из:
 - семей, со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума в Алтайском крае,
 - из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей на бесплатной основе;
- обеспечение питанием обучающихся (студентов) на платной основе;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся (студентов) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение регламентирует организацию питания обучающихся (студентов) техникума на бесплатной и платной основе.

2. Порядок предоставления питания на бесплатной и платной основе, основные организационные принципы питания

2.1 Питание обучающихся (студентов) техникума обеспечивается наличием собственного пищеблока (столовой).

2.2. В образовательных организациях обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием в случаях:

- если он является членом семьи со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума в Алтайском крае;
- если они проживают в общежитиях, расположенных в сельских районах.

2.3. Бесплатное питание в образовательных организациях предоставляется в дни теоретического, производственного обучения и производственной практики. В случае неявки обучающегося в образовательную организацию в связи с болезнью, а также по иным причинам, за исключением прохождения производственной практики, возмещение расходов (компенсация) на питание, в том числе продуктами питания, не производится.

2.4. Порядок организации предоставления бесплатного питания (график предоставления горячего питания, порядок утверждения меню, порядок предоставления бесплатного питания в период прохождения производственной практики) регламентируется локальными нормативными актами образовательных организаций, разработанными на основании настоящего порядка.

2.5. В случае, указанном в втором абзаце пункта 2 настоящего порядка, обучающиеся, достигшие совершеннолетнего возраста, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ежегодно до 1 сентября текущего года предоставляют справки о признании семьи малоимущей для получения государственной социальной помощи (далее - «справка»), выданную управлением социальной защиты населения по месту жительства.

2.6. Образовательные организации на основании справки, формируют списки обучающихся, имеющих право получения бесплатного питания по состоянию на 1 сентября учебного года, которые утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.7. В случае предоставления обучающимся указанной справки позже срока, указанного в пункте 5 настоящего порядка, руководитель образовательной организации в течение одного календарного дня издает приказ о включении обучающегося в список на получение бесплатного питания.

2.8. Предоставление бесплатного питания прекращается в следующих случаях:

- отчисление и состава обучающихся;
- предоставление академического отпуска;
- прекращение срока действия справки, являвшейся основанием для предоставления бесплатного питания; .

2.9. Финансирование расходов осуществляется за счет средств краевого бюджета, полученных образовательной организацией в виде субсидии на финансовое обеспечение государственного задания.

2.10. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств возлагается на руководителей образовательных организаций.

2.11. Питание обучающихся (студентов) техникума на платной основе осуществляется за счет:

- средств обучающихся (студентов), а также их родителей (законных представителей);
- средств работодателей, с которыми обучающие (их законных представители) заключили договор о целевом обучении;
- средств работодателей, на взаимовыгодном взаимодействии с Техникумом.

2.12. Обучающиеся (студенты) техникума имеют право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы техникума.

2.13. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с законодательством. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 3-х разовое питание. При наличии только одноразового горячего питания данной категории обучающихся (студентов) выдаются наличные деньги полностью или частично в количестве, не компенсированном питанием, без учета торговой наценки.

2.14. Возможна предоставление услуг по организации горячего питания предприятием-победителем аукциона по итогам размещения государственного заказа.

2.15. Заведующая производством разрабатывает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения обучающихся (студентов) горячим питанием. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся (студентов), должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

2.17. Ответственность за организацию питания обучающихся (студентов) в целом возлагается на заместителя директора по воспитательной работе, в группе - на мастера производственного обучения или классного руководителя, закрепленного за группой.

2.18. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума. Для приема пищи предусматриваются до трех перемен длительностью не менее 20 минут каждая.

2.19. Отпуск питания организуется на основании заявок, в соответствии с расписанием уроков в техникуме.

2.20. Директор техникума назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся (студентов), получающих питание в техникуме, а также организует своевременную передачу в столовую заявок на питание обучающихся (сту-

дентов).

Заявка на количество питающихся обучающихся (студентов) в группе подается мастером производственного обучения, классным руководителем, курирующими учебную группу, в сроки, установленные заместителем директора по воспитательной работе техникума.

2.21. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора техникума. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий производством (столовой), заместитель директора по воспитательной работе, другие работники техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца. Работу комиссии возглавляет заместитель директора по воспитательной работе.

2.22. Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания в техникуме.

Комиссия:

- а) проверяет работу столовой техникума;
- б) следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями их хранения, закладкой продуктов в котел;
- в) контролирует отпуск готовых блюд, чтобы он производился полной мерой и весом;
- г) проверяет исправность весов, правильность гирь и своевременное их клеймение;
- д) составляет акты проверок;
- з) осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием столовой.

2.23. В период прохождения производственной практики на предприятиях, обучающимся (студентам) выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере, определяемом Постановлением администрацией Алтайского края.

Денежная компенсация выплачивается за дни фактического посещения производственной практики за пределами техникума, исключая дни неявок по уважительным и неуважительным причинам.

2.24. Контроль за организацией питания обучающихся (студентов) техникума осуществляется органами Роспотребнадзора, в соответствии с плановыми и внеплановыми мероприятиями по контролю, а также в соответствии с требованиями Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

2.25. Более подробное распределение обязанностей структурных подразделений и порядок предоставления питания на бесплатной и платной основе представлено в приложении данного Положения.

3. Организация дежурства по столовой

3.1 Для обеспечения приема пищи обучающимися (студентами) в тех-

никуме из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурства, составляемого зам. директора по ВР, дежурные(ый) обучающиеся (студенты) по столовой назначаются по графику, составляемом мастером производственного обучения, классным руководителем.

3.2 Дежурный педагогический работник подчиняется дежурному администратору.

3.3 Дежурный по столовой педагогический работник несет ответственность за:

- организацию питания обучающихся (студентов) в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;
- за соблюдением обучающимися (студентами) правил поведения в столовой;
- за поддержание должного санитарного состояния обеденного зала.

3.4 Дежурный по столовой педагогический работник руководит работой дежурных назначенных из числа обучающихся (студентов):

- направляет обучающихся (студентов) на осмотр в медицинский пункт техникума перед началом дежурства;
- проводит инструктаж с обучающимися (студентами) по соблюдению правил охраны труда, санитарии и гигиене при выполнении работ;
- расставляет обучающихся (студентов) по рабочим местам;
- знакомит обучающихся (студентов) с их обязанностями;
- следит за качеством приготовления блюд путем снятия пробы перед каждым накрытием столов, следит за количеством отпущенных порций, согласно заявки, и за соблюдением графика организации питания обучающихся (студентов), контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи;
- не допускает в столовую группы обучающихся (студентов), прибывшие без сопровождения работников техникума;
- не допускает посещения столовой обучающимися (студентами) в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса посуды из столовой;
- требует от обучающихся (студентов) соблюдения правил самообслуживания;
- принимает меры педагогического воздействия к обучающимся (студентам), нарушающим правила поведения в столовой; о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

3.5 Дежурный обучающийся подчиняется дежурному педагогическому работнику, работникам столовой и должен:

- быть опрятно одетым;
- подготовить себя к дежурству (помыть руки, прибрать волосы);
- посетить медицинского работника техникума с целью получения допуска до дежурства;

- прибыть в столовую за 15 мин. до начала накрытия на столы, накрыть обед на закрепленные за ним столы и после приема пищи убрать оставшуюся посуду, передав ее в моечную.

4. Принципы формирования рационов питания обучающихся (студентов) техникума

4.1. При формировании рационов питания для обучающихся (студентов) предприятие, обеспечивающее питанием обучающихся (студентов) техникума, должно соблюдать следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворять потребности обучающихся (студентов) в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансировать рацион по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимально разнообразить рацион, путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- производить технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- иметь на каждое блюдо по меню технологическую карту со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто.

4.2. Организация питания обучающихся (студентов) с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям, в случае выезда обучающихся (студентов)), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

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

4.4. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

4.5. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся (студентов) обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

4.6. В питании обучающихся (студентов) не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых до-

бавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

4.7. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

4.8. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся (студентов) могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

4.9. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

4.10. При производстве кулинарной продукции не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

4.11. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

4.12. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания обучающихся (студентов) не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

4.13. В питании обучающихся (студентов) не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, чупа-чупсы, «кириешки», и т.д.);
- майонез для заправки первых блюд;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин;
- другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

4.14. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся (студентов) не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко - "самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

4.15. Запрещается отпуск в буфеты овощных салатов, винегретов в заправленном виде, соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

5. Принципы обогащения рационов питания обучающихся (студентов) в техникуме

5.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

5.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке (столовой) техникума.

5.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовой техникума, рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

5.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.