

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ
БПОУ РК «ЭЛИСТИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИМЕНИ ЭЛЬВАРТЫНОВА ИЛЬИ НИМАНОВИЧА»

Рассмотрено:
на заседании
Педагогического
совета
Протокол № 1
от 30.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ РК «ЭПТК
им. Эльвартынова И.Н.»
Васькина Г.В.



Положение
об организации питания обучающихся
БПОУ РК «Элистинский политехнический колледж
имени Эльвартынова Ильи Нимановича»

Элиста, 2024 г.

1. Общие положения

1.1 Положение об организации горячего питания обучающихся в БПОУ РК «Элистинский политехнический колледж имени Эльвартынова Ильи Нимановича (далее – Положение, далее – колледж) устанавливает порядок организации питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией колледжа и родителями (законными представителями).

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение об организации питания обучающихся составлено на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 12 декабря 2012 года № 273-ФЗ (статья 37. Организация питания обучающихся);
- Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона «О прожиточном минимуме в Российской Федерации» №134-ФЗ от 24.10.1997 (в ред. ФЗ от 29.12.2020 г., с изм. от 05.12.2022);
- Федерального закона от 21.12.1996 №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (с изменениями на 29 мая 2024 г.);
- Федерального закона «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» №181-ФЗ ((с изменениями на 29 мая 2024 г.);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года, редакция, действующая с 1 января 2020 года);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- СанПиН 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 и требованиями постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2020 № 20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции в эпидемическом сезоне 2020-2021гг.»;
- Закона Республики Калмыкия от 06.03.2024 № 29-VII-3 «О внесении изменений в Закон Республики Калмыкия "О мерах социальной поддержки многодетных семей»;
- Постановление Правительства Республики Калмыкия от 21 июня 2018 года № 196 «Об утверждении норм и правил обеспечения за счет средств республиканского бюджета 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, а также норм и правил обеспечения выпускников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выпускников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, обучавшихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств

республиканского бюджета»;

- Устава БПОУ РК «Элистинский политехнический колледж имени Эльвартынова Ильи Нимановича».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся колледжа.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора колледжа.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи

2.1 Основными целями и задачами организации питания обучающихся в колледже являются:

- обеспечение обучающихся качественным 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 организацией питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства разных уровней (федеральный, региональный).

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа.

3.2 Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.3 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил.

3.4 В колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в колледже, включающее деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

3.5 Администрация колледжа совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными

представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.6 Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.7 Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19)».

3.8 Питание в колледже организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9 Примерное меню утверждается директором колледжа.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 4-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции согласно приложению.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции колледжа.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками колледжа, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Директор колледжа является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся в колледже

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, наименованиях кулинарных изделий и их стоимостью вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы колледжа и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора с учетом требований СанПиН.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем самообслуживания.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной

продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.7. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями Правительства Республики Калмыкия и приказами Министерства образования и науки Республики Калмыкия.

4.9. Для правильного учета и своевременной коррекции контингента на бесплатное питание в течение года необходимо вести текущий учёт движения списочного состава обучающихся.

5. Контроль организации питания

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия колледжа.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в колледже осуществляют медицинский работник колледжа, ответственные за организацию питания, представители родительского комитета.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в колледже утверждается директором в начале учебного года. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в колледже.

Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

В задачи комиссии входит

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора колледжа.

Комиссия состоит из не менее 3-х человек. В состав комиссии могут входить: представитель администрации: директор колледжа или его заместитель (председатель комиссии); медицинский работник (диетсестра); педагогические сотрудники; повара; член профсоюзного комитета колледжа; представитель родительской общественности образовательной организации.

Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии.

К основным функциям комиссии в колледже относят:

- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проверку на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке; отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню; наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

- соответствие приготовления блюда технологической карте;

- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и столовой колледжа;

- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, столовой колледжа, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;

- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;

- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке – 1 раз в неделю, заполнение инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в образовательной организации.

Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

В меню должны быть проставлены дата, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у медицинской сестры.

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций,

Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

Основными формами работы комиссии являются: совещания, которые проводятся раз в квартал; контроль, осуществляемый директором колледжа, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в образовательной организации.

По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору колледжа на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля колледжа, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в колледже;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией колледжа о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в образовательной организации.

Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- следить за правильностью составления меню;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

Делопроизводство

Комиссия ведет акты на списание не востребовавшихся порций и следующие журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью образовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Ответственность сторон

- 6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.
- 6.2. Столовая колледжа несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 6.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи.

Приложение к Положению об организации
питания обучающихся в БПОУ РК
«Элистинский политехнический колледж
имени Эльвартынова И.Н.»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час готовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--|--|--|---|------------|
| | 2 | | 4 | 5 | | 7 | 8 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 265170146627871538706179163738914973990086477812

Владелец Васькина Галина Васильевна

Действителен с 22.11.2023 по 21.11.2024