



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ ХТТТ
Ярица О.Ю. Ярица
« 07 » 02 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в краевом государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении «Хабаровский техникум транспортных
технологий имени Героя Советского Союза А.С. Панова»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся КГБ ПОУ ХТТТ (далее – Положение) разработано в соответствии со ст. 37 Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормативными актами РФ и Хабаровского края, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом КГБ ПОУ ХТТТ.

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

1.3. Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся в КГБ ПОУ ХТТТ.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность КГБ ПОУ ХТТТ по вопросам питания.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в КГБ ПОУ ХТТТ:

- обеспечение обучающихся питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности КГБ ПОУ ХТТТ.

3.2. 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация КГБ ПОУ ХТТТ 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.

3.5. Организация питания в КГБ ПОУ ХТТТ определяется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. N 28.

3.6. Питание в КГБ ПОУ ХТТТ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение N 8 к СанПиН

2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором КГБ ПОУ ХТТТ.

3.8. Стоимость готовых блюд, стоимость завтраков и обедов определяются исходя из нормативов, установленных Министерством образования и науки Хабаровского края.

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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в КГБ ПОУ ХТТТ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно КГБ ПОУ ХТТТ, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой КГБ ПОУ ХТТТ, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в КГБ ПОУ ХТТТ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор КГБ ПОУ ХТТТ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных ассигнований краевого бюджета).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором КГБ ПОУ ХТТТ, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе фельдшера, заведующего производством столовой, заместителя директора училища по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора КГБ ПОУ ХТТТ. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.5. На период учебной практики в условиях производства и производственной практики обучающиеся получают денежную компенсацию взамен горячего питания

5. Контроль организации питания.

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

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в КГБ ПОУ ХТТТ осуществляют фельдшер и ответственные за организацию питания.

СОГЛАСОВАНО

Совет учреждения

Протокол № 1 от 06.02.2023