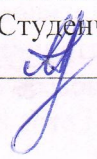


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева»

СОГЛАСОВАНО

Студенческий актив ГБПОУ «ВТБТ»

 /П.А. Муканова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «ВТБТ»

 А.Т. Суров



Положение
об организации питания обучающихся
в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
«Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева»
(ГБПОУ «ВТБТ»)

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева» (далее - ГБПОУ «ВТБТ», Техникум) определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся в образовательном учреждении, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся в ГБПОУ «ВТБТ».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Постановлением Губернатора Волгоградской обл. от 12.10.2022 № 622 «О дополнительных мерах социальной поддержки семей граждан, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326);

- Положением о мерах социальной поддержки детям - сиротам, и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей - сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, а также лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева»;

- Положением о стипендиальном обеспечении и других мерах материальной поддержки студентов, обучающихся в ГБПОУ «ВТВТ»;

- Уставом ГБПОУ «ВТВТ».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся Техникума являются:

1.3.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.3.2. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3.3. Профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2. Основные организационные принципы питания в Техникуме

2.1. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. Администрация Техникума 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.

2.3. В Техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются условия для организации питания обучающихся.

2.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (столовые, залы для приема пищи), 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.

2.5. Питание в Техникуме организуется на основе примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

2.5.1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать

Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.5.2. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки 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, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.5.3. 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 должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.7. В соответствии с требованиями законодательства РФ в дни учебных занятий и практической подготовки обучающихся Техникума организация горячего питания осуществляется в пределах выделенных средств для следующих категорий:

- обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) и программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;
- обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, являющимися детьми из:

- многодетных семей;
- семей мобилизованных граждан;
- граждан, принимающих участие в специальной военной операции;
- граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции;

3. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

3.1. Питание обучающихся организуется за счет средств областного бюджета и средств от приносящей доход деятельности, предоставленных на социальную поддержку обучающихся в форме:

- Двухразового питания:

- для обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) и программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в дни учебных занятий и практической подготовки, проживающих в семьях;

- для обучающихся в Техникуме на очной форме обучения по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, являющихся детьми из многодетных семей, из семей мобилизованных граждан, граждан, принимающих участие в специальной военной операции, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции, в дни учебных занятий и практической подготовки.

3.2. Обеспечение питанием обучающихся осуществляется на основании приказа директора Техникума.

4. Порядок организации питания

4.1. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в Техникуме организовано комплексное питание обучающихся.

4.2. Обеспечение обучающихся Техникума бесплатным горячим питанием осуществляется на основании контрактов (договоров), заключаемых с учреждениями на оказание услуг по организации питания в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.2.1. Бесплатным горячим питанием обеспечиваются обучающиеся Техникума, относящиеся к категориям, предусмотренным пунктом 2.7. настоящего Положения, остальные обучающиеся Техникума питаются за собственные средства.

4.3. Ежедневно вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

4.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся, приведен в Приложении № 6 к Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ассортимент питания должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в данном приложении.

4.5. Расписание занятий обучающихся формируется таким образом, чтобы предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Как правило, завтрак организуется до начала учебных занятий, обед проводится на перерыве между занятиями.

4.5.1. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена 30 минут.

4.6. Организация обслуживания обучающихся Техникума питанием происходит через раздачу.

4.7. Питание для каждой группы организуется исходя из численности обучающихся, заявленной мастером производственного обучения, классным руководителем учебной группы, (формирование заявки).

4.8. Питание обучающихся учебных групп организуется под контролем классного руководителя (куратора группы) в соответствии с поданной заявкой.

5. Контроль и ответственность за организацию питания

5.1. Директор Техникума несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся в образовательном учреждении, назначает из числа работников Техникума ответственных за организацию и учет питания обучающихся, обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, в группах, на совещаниях при руководителе и т.д.

5.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе 3 (трех) человек, созданная приказом директора Техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.3.1. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой, организации, предоставляющей питание. Контроль за качеством и выходом готовых блюд перед выдачей готовых блюд осуществляется бракеражной комиссией. При выявлении нарушений технологии приготовления и выхода готовых блюд выдача блюд не допускается до устранения выявленных нарушений.

5.4. Контроль за организацией питания обучающихся и своевременное предоставление информации в финансовый отдел Техникума возложен на заведующего мастерскими.

5.4.1. Заведующий мастерскими:

- координируют и контролируют классных руководителей и мастеров производственного обучения групп;
- формируют сводный список обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивают учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролируют ежедневный порядок учета фактически полученных обучающимися обедов и завтраков по группам;
- координируют работу по формированию культуры питания в ГБПОУ «ВТБТ»;
- вносят предложения по улучшению организации питания;

- осуществляют контроль явки полного списочного состава питающихся групп в столовую для принятия пищи, за исключением обучающихся, имеющих документальное подтверждение отсутствия в Техникуме (ответственные классные руководители и мастера производственного обучения);

- вносят при необходимости изменения в заявку на питание, в зависимости от фактически присутствующих на занятиях обучающихся и предоставляет откорректированную заявку;

- осуществляют контроль журналов учета получения питания на полноту, корректность заполнения, наличие подписей и соответствие количества подписей количеству обучающихся в сводной заявке по указанным датам;

5.5. Журнал контроля по обеспечению питанием обучающихся и запись в нем ведется ежедневно (Приложение № 1). Ответственность за организацию и учет питания возлагается на классных руководителей групп и мастеров производственного обучения. Журнал учета питания обучающихся хранится у заведующего мастерскими.

5.6. Мастера производственного обучения и классные руководители групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся в группах.

5.7. Мастера производственного обучения и классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время обеда.

5.8. Мастера производственного обучения и классные руководители в группах при обеспечении горячим питанием обучающихся:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического актива, совещания при директоре;

- несут персональную ответственность за наличие и соответствие количества подписей обучающихся в журнале учета получения питания закрепленной группы количеству обучающихся, поставленных на питание в сводной заявке;

- обеспечивают культуру приема пищи обучающимися и сохранение имущества столовой;

- обеспечивают 100% явку обучающихся в столовую для принятия пищи, за исключением обучающихся, имеющих документальное подтверждение основания отсутствия в Техникуме;

- контролируют ежедневно факт подписи обучающихся в журнале учета получения питания;

- ведут журнал контроля учета получения питания обучающихся, с ежедневной собственноручной подписью в нем.

5.9. Заведующий хозяйством:

- планирует и организует своевременный ремонт помещений для приема пищи в помещениях Техникума;

- организует устранение аварийных ситуаций на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников организации, предоставляющей питание;

- обеспечивает оснащение производственной зоны и непроизводственных помещений пожарно-охранной сигнализацией, организывает осуществление охраны в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях приема пищи, одновременно с общей охраной здания;

- обеспечивает температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с

санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Государственное профессиональное образовательное учреждение
"Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева»

ЖУРНАЛ

учета получения питания обучающимися

№ п/ п	Ф.И.О. обучающегося	ГРУППА №		МЕСЯЦ	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

[illegible]

ПОДПИСЬ