

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждаю

Директор техникума

\_\_\_\_\_ Е.Л.Семёновых

«31»августа 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

КОГПОАУ «Савальский политехникум»

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ ТЕХНИКУМА

Рассмотрено на

Заседании педсовета

Протокол №5 от 28.08.2022г

## I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания студентов (далее – Положение) КОГПОАУ «Савальский политехникум» (далее Техникум) устанавливает общий порядок организации питания

1.2. Организация питания студентов регламентируется следующими нормативноправовыми актами:

1.2.1. Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". 1.2.2. Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.2.3. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.2.4. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации N 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

1.3. Основными задачами организации питания студентов КОГПОАУ «Савальский политехникум» являются максимальный охват питанием студентов, обеспечение студентов рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания студентов регламентируется локальным нормативным актом в соответствии с Уставом Техникума и действующим законодательством.

## II. Основные понятия

2.1. В целях настоящего Положения применяются следующие понятия и термины:

2.1.1. Организатор питания - общеобразовательная организация.

2.1.2. Организация питания - выполнение комплекса мероприятий по созданию условий для организации питания в соответствии с действующим законодательством и предоставление питания.

2.1.3. Создание условий для организации питания - комплекс мероприятий в соответствии с п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее - СанПиН).

2.1.4. Предоставление питания - производство и реализация блюд, полуфабрикатов и кулинарной продукции исходя из действующего ассортимента и примерного десятидневное меню.

2.1.5. Примерное десятидневное меню - распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), разработанное в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил, менюраскладок, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

2.1.6. Ежедневное меню - меню на каждый день, разрабатываемое на основе утвержденного примерного двухнедельного меню.

2.1.7. Питание по свободному выбору за наличный и безналичный расчет - питание буфетной продукцией и блюдами по ежедневному меню за счет средств родителей (законных представителей) без предварительной заявки.

### III. Организационные принципы питания

3.1. Техникум вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

3.2. Питание в Техникуме организовано в собственной столовой.

3.3. Питание студентов в Техникуме обеспечивается за счет средств родителей или законных представителей, средств бюджета Кировской области, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

3.4. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата студентов горячим питанием.

#### IV. Создание условий для организации питания

4.1. В Техникуме в соответствии со статьей 28 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", установленными санитарными требованиями должны быть созданы условия для организации питания студентов.

4.2. Под созданием условий следует понимать выполнение следующих требований законодательства к организации питания студентов:

4.2.1. Должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них.

4.2.2. Организация производственного контроля, включающая лабораторноинструментальные исследования.

4.2.3. Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья учащихся.

4.2.4. Осуществление приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2.5. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника пищеблока.

4.2.6. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблока.

4.2.7. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала пищеблока по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года.

4.2.8. Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

- 4.2.9. Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражных журналов, журналов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и других документов в соответствии с санитарными правилами).
- 4.2.10. Создание условий труда для работников столовых в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.
- 4.2.11. Организация регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды.
- 4.2.12. Обеспечение исправной и бесперебойной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для приготовления пищи.
- 4.2.13. Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- 4.2.14. Регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации
- 4.2.15. Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- 4.2.16. Организация санитарно-просветительной работы с персоналом пищеблока путем проведения семинаров, бесед, лекций.
- 4.2.17. Соблюдение требований к организации здорового питания и формированию меню: - подготовка с учетом возрастных категорий примерного меню, разработка ассортимента раздачи; - подготовка технико-технологических карт и поддержание их в актуальном состоянии; - разработка ассортимента буфетной продукции; - формирование ежедневного меню по всем категориям питающихся; - составление и ведение отчетности по организации питания.
- 4.2.18. Соблюдение требований к организации обслуживания студентов горячим питанием.
- 4.2.19. Соблюдение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, в том числе доставки, хранению.

4.2.20. Соблюдение требований в части санитарно-технического обеспечения питания (предоставление и содержание помещений, соответствие их объемно-планировочным решениям, пригодным для организации питания, обеспечение вывоза мусора, предоставление водо-, газо-, тепло- и электроснабжения).

4.2.21. Наличие производственных помещений для приготовления и хранения пищи, оснащенных необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным). 4.2.22. Наличие помещений для хранения товарного запаса.

4.2.23. Наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

4.3. Создание условий для организации питания относится к компетенции Техникума.

V. Условия и порядок предоставления питания.

5.1. Для обучающихся техникума предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.

5.2. Техникум самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающихся.

5.3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5.4. Администрация техникума совместно с родительскими комитетами групп организует горячее питание для обучающихся.

5.5. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственных организаторов питания.

5.6. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующая столовой, организаторы питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.7. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью до 50 минут.

## VI Принципы формирования рационов питания

6.1. При формировании рационов питания студентов должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся 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;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- 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;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;
- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

6.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

6.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухофруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

6.4. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

- 6.5. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.
- 6.6. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.
- 6.7. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.
- 6.8. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используют мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.
- 6.9. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.
- 6.10. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
- 6.11. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).
- 6.12. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.
- 6.13. В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

6.14. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, 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.)

6.15. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-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).

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

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

6.18. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду.

6.19. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

6.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания 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;
- утиные и гусиные яйца;
- 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;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты готовые к употреблению).

6.22. В питании обучающихся в техникуме не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению 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 уксусом);

- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных красителей).
- майонез для заправки первых блюд, ограничивать использование майонеза для заправок салатов;
- 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;
- гормоны, гормоноподобные вещества, продукты содержащие антибиотики.

6.23. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в техникуме 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, фаршмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовы 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;
- окрошки (холодные супы)
- 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.

6.24. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

## VII Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

### 7.1. Директор техникума :

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на наблюдательном совете.

### 7.2. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют работу в техникуме по формированию культуры питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

### 7.3. Классные руководители и мастера производственного обучения:

- осуществляют мониторинг организации питания в части своей компетенции;
- 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 на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания

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

- обязуются своевременно сообщать куратору об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся

#### IX Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

9.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора техникума создается бракеражная комиссия.

9.2. Комиссия: - проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;

- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

9.3. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательной организации.

9.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;

- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения;

- на родительских собраниях в группах.

## Х. Заключительные положения

10.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательной организации:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;