

**Республика Крым**  
**Министерство образования, науки и молодёжи**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«КЕРЧЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор**

**М.Е.Тимохов**

**Приказ от 29.10.2021 г. № 445**

**Локальный акт № 11-10**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«КЕРЧЕНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**г. Керчь – 2021 г.**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ РК «КТТ» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

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 разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании" № 273 от 29.12.2021 г.;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 г. № 556 « Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в Государственных образовательных организациях»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 11.03.2016 г. № 40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных организаций и организаций высшего образования Республики Крым»;
- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 15.10.2021 года № 608 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом техникума;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в техникуме.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на педагогическом совете техникума и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

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

1.7. 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. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» является:

- обеспечение обучающихся 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 фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей, инвалидов, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- организация платного питания для обучающихся техникума.

## 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

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 бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню);
- 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 техникума совместно с кураторами осуществляет организационную и разъяснительную работу с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-распорядительных решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы.

3.6. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года и осуществляется согласно утвержденного графика.

3.7. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №1,2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором техникума.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками техникума, 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 лицее 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 техникумом, являющимися государственными заказчиками. 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. Гигиенические 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, 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 техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора техникума из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия техникума.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ТЕХНИКУМЕ.

4.1. Питание обучающихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств):

- 5-разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) для обучающихся детей-сирот;
- 2-разовое (завтрак и обед) для обучающихся из малообеспеченных семей и детей-инвалидов.

4.1.1 Компенсация питания во время производственной практики и выходных дней осуществляется по заявлению студентов из числа детей льготных категорий из расчета стоимости дневного меню.

4.2. Питание обучающихся организуется на платной основе (за счет средств заявителя) согласно Договора.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая техникума осуществляет производственную деятельность в режиме работы учебного заведения.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам на переменах продолжительностью не менее 20 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В техникуме режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора техникума ежегодно.

4.6. Ответственный дежурный по техникуму обеспечивает сопровождение обучающихся кураторами в помещение столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего производством), заместителя директора техникума по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора техникума. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в техникуме:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимися, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- организует платное питание, осуществляет контроль за корректностью заполнения договоров и своевременной оплаты.

4.10. Ответственное лицо за питание:

- ежедневно принимает от кураторов заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, ужинов, полдников, поздних ужинов.

4.11. Питание осуществляется согласно прилагаемым спискам (заявкам).

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденного директором Образовательного учреждения.

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет МОН Республики Крым.

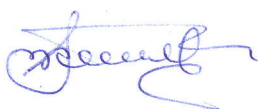
5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума.

5.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год, состав комиссии утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в техникуме утверждается директором техникума в начале каждого учебного года.

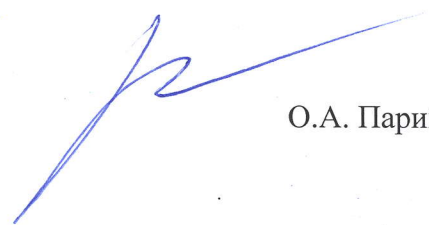
5.6. Систематический контроль ассортимента реализуемой продукции, соблюдения рецептур, полноты вложения сырья в блюда, соблюдения технологической и санитарной дисциплин при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Роспотребнадзора, Управления социального питания и организации, являющейся поставщиком питания.

Разработал:  
Зав. производством



Г.И.Жарких

Согласовано:  
Зам. директора по УВР



О.А. Парий

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «КТТ»  
М.Е. Димухов  
2021 год



**ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК  
РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ГБПОУ РК «КТТ»  
на 2021-2022 учебный год**

<b>ЗАВТРАК:</b>		<b>7 10</b>	<b>7 40</b>
<b>ОБЕД:</b>	1 смена	<b>11 20</b>	<b>11 50</b>
	2 смена	<b>11 50</b>	<b>12 20</b>
	3 смена	<b>12 35</b>	<b>13 00</b>
<b>ПОЛДНИК:</b>		<b>15 00</b>	<b>15 15</b>
<b>УЖИН:</b>		<b>17 45</b>	<b>18 15</b>
<b>2 УЖИН:</b>		<b>20 00</b>	<b>20 15</b>

Разработал:  
Зав. производством

Г.И.Жарких

Согласовано:  
Зам. директора по УВР

О.А. Парий