

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СИВЕРСКИЙ ТЕХНИКУМ-
ИНТЕРНАТ БУХГАЛТЕРОВ» МИНИСТЕРСТВА ТРУДА И
СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Принято
на заседании педагогического Совета
протокол № 10
от «27» мая 2021г.

Утверждено
приказом директора
№ 84
от «27» мая 2021г

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**пгт. Сиверский
2021г**

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в федеральном казенном профессиональном образовательном учреждении «Сиверский техникум-интернат бухгалтеров» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (далее- Положение, техникум-интернат, ФКПОУ «СТИБ» Минтруда России) регламентирует организацию рационального питания обучающихся в техникуме-интернате.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с :

-Федеральным законом от 29 декабря 2012г № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

-Федеральным законом «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21.12.1996г № 159-ФЗ;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.3.Столовая размещается в 2-этажном отдельно стоящем здании техникума-интерната. Столовая на 40 посадочных мест состоит из обеденного зала для обслуживания основного контингента потребителей, комнаты на 1 этаже для маломобильной категории обучающихся, производственного помещения, склада.

1.4.Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой системы обеспечения холодной и горячей водой.

1.5.Производственный отдел (кухня) расположен на 1 этаже здания.

Столовая разделена на следующие отделения:

- отделение для приготовления блюд;
- склад для сухих продуктов и напитков;

- помещение для хранения хлеба.

1.6. Питание обучающихся организуется и осуществляется с понедельника по воскресенье включительно, в учебный период, без права получения денежной компенсации за отказ от предлагаемого горячего питания, в отношении:

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - 2 раза в день;
- обучающихся с инвалидностью - 4 раза в день.

1.7. Техникум обеспечивает для работы столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях утвержденные средства федерального бюджета, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

2.ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1.Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в техникуме-интернате являются:

- 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.

3.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Питание для обучающихся техникума-интерната очной формы обучения осуществляется в пределах бюджетных средств, утвержденных на соответствующий год и плановый период.

3.2. Нормы питания обучающихся устанавливаются СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.3.Для организации питания обучающихся используются соответствующие санитарно-гигиенических норм и правил требования:

- соответствие числа посадочных мест в столовой установленным нормам;
- обеспечение технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие в столовой подсобных помещений для хранения и распределения продуктов;
- обеспечение кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, контроль за его работоспособностью;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В столовой постоянно должны находиться следующие документы:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока- приложение № 10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- копии 14-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.5.Администрация техникума-интерната обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.6. Режим питания в техникуме-интернате определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3.7. Питание в техникуме-интернате организуется на основе, разрабатываемого рациона питания и примерного меню на период 14 дней, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное 14-дневное меню утверждается директором и согласовывается руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

3.9. В соответствии с примерным 14-дневным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об ассортименте и объёмах блюд, названия кулинарных изделий. Ежедневное меню утверждается директором.

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

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Приказом директора назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Обучающимся в техникуме-интернате осуществляется выплата денежной компенсации на приобретение продуктов питания на период прохождения производственной (преддипломной) практики в размере и порядке, установленных законом.

3.14. Режим работы столовой соответствует режиму работы техникума-интерната. Для приема пищи предусматривается большая перемена длительностью не менее 30 минут. Порядок питания организован следующим образом: завтрак 08.20 - 08.50

Обед 12.20 - 12.50

Полдник 15.20 - 15.50

Ужин 18.20 - 18.50

Выдача кисло-молочной продукции для обучающихся с инвалидностью ежедневно в 21.00.

3.15. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе ежедневно подает рапортичку в бухгалтерию о количестве питающихся.

3.16. Контроль за посещением столовой техникума-интерната и качеством приготовления пищи осуществляет медицинская сестра:

- обеспечивает порядок в столовой во время приема пищи;
- контролирует санитарное состояние столовой;
- контролирует закладку продуктов питания;
- контролирует накрытие столов в обеденном зале, уборку столов после приема пищи;
- следит за выполнением правил внутреннего распорядка, санитарно-гигиенических требований обучающимися и работниками в столовой.

3.17. Кладовщик организует своевременное обеспечение столовой качественными продуктами.

3.18. Дежурный преподаватель, социальный педагог, медицинская сестра, классный руководитель оказывают сопровождение маломобильным обучающимся в период нахождения в столовой по мере необходимости.

3.19. В связи с производственной необходимостью, исключительных случаях, допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Для осуществления контроля создается бракеражная комиссия.

4.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек, утверждается директором техникума-интерната.

4.3. При выбытии члена бракеражной комиссии новое лицо назначается приказом директора.

4.4. Проводится органолептическая оценка блюд в соответствии с правилами и нормами.

4.5. Бракеражная комиссия выполняет следующий функционал:

- контролирует качество и объём выдачи продуктов питания со склада;
- проверяет качество, объём и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил работниками столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

4.6. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

4.7.Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на кухню для их устранения.

4.8.Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

4.9.Распределение блюд разрешается только после снятия проб и внесения соответствующих записей в сортировочный реестр.

4.10. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания являются обязательными для исполнения участниками процесса по организации питания обучающихся в техникуме-интернате.

Срок действия Положения неограничен.

При изменении нормативно правовой базы внести изменения в Положения.

