

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж» (далее – Колледж) за счёт средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных работников и служащих разработано на основании:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

2. Закона Краснодарского края от 16.07.2013г. №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

3. Закона Краснодарского края от 31.05.2005 г. №880-КЗ «Об обеспечении дополнительных гарантий по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в Краснодарском крае»;

4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 « Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к организации общественного питания населения»;

6. Постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15.12.2014 г. № 1456 «Об утверждении норматива и Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счёт средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалификации рабочих и служащих»;

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже являются:

1) обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных

и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счёт средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

2.1. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, разработан в целях реализации пункта 5 части 1 статьи 23 Закона Краснодарского края от 16 июля 2013 года N 2770-КЗ "Об образовании в Краснодарском крае"

2.2. Порядок устанавливает правила обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - бесплатное питание).

2.3. Бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся в колледжа за счёт средств краевого бюджета, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, за исключением обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении в соответствии с Законом Краснодарского края от 31 мая 2005 г. N 880-КЗ "Об обеспечении дополнительных гарантий по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Краснодарском крае" по нормативам, установленным высшим исполнительным органом государственной власти Краснодарского края, один раз в день на период теоретических и практических занятий. Норматив на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, в размере 26 рублей.

2.4. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа образовательной организацией, указанного в пункте настоящего Порядка

2.5. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа образовательной организацией, указанного в пункте 2.4 настоящего Порядка

2.6. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательной организации. Обеспечение бесплатным питанием прекращается с даты, указанной в приказе образовательной организации об отчислении обучающегося.

2.7. Колледж обеспечивает обучающихся бесплатным питанием в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, утвержденных в установленном порядке министерству образования, науки и молодежной политики Краснодарского края на цели, указанные в пункте 2.2 настоящего Порядка.

3. Основные организационные принципы питания

4.1 Горячее питание обучающихся колледжа осуществляется в столовых, буфетах и колледжа в соответствии с утвержденным меню.

4.2 Меню разрабатывается на период не менее двух недель и утверждается директором колледжа.

4.3 Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчётами.

4.4 Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки включает: указание наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийность порции и размещается в доступных для родителей и детей местах.

4.5 Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки учитывается численность тех обучающихся, которые или родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.6 Предоставление услуг по доставке продовольственных товаров осуществляется предприятием - победителем аукциона по итогам размещения государственного заказа.

4.7 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").

4.8 Ответственность за организацию питания обучающихся в целом возлагается на заведующих отделениями, в группе – на классного руководителя.

4.9 Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с расписанием уроков в колледже. Заявка на количество питающихся обучающихся в группе подается классным руководителем учебной группы в установленные сроки.

4.10 Директор колледжа приказом назначает ответственного за

организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в колледже, а также организует своевременную передачу в столовую заявок на питание обучающихся.

4.11 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

4.12 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

4.13 Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасы, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.14 Суточные пробы хранятся не менее 48 часов специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С.

4.15 Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора колледжа.

4.16 Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания в колледже. Комиссия:

- проверяет санитарное состояние и содержание пищеблока;
- следит за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, условиями их хранения, закладкой продуктов в котел;
- контролирует качество приготовления и отпуск готовых блюд, чтобы он производился полной мерой и весом;
- проверяет исправность весов и своевременное их клеймение;
- составляет акты проверок;
- осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока.

4.17 Приказом директора назначается ответственное лицо за ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний в

«Гигиенический журнал».

5. Организация дежурства в столовой

5.1. Контроль за обеспечением приема пищи обучающимися в колледже осуществляется ответственным работником по приказу директора колледжа за организацию питания: администратором зала, буфета, заведующим отделением, классным руководителем.

5.2. Работник, ответственный за организацию горячего питания в столовой несет ответственность за:

- организацию питания обучающихся в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;

- за соблюдением обучающимися правил поведения в столовой;

- за поддержание должного санитарного состояния обеденного зала;

- не допускает в столовую группы обучающихся, прибывшие без сопровождения классного руководителя;

- не допускает посещения столовой обучающимися в верхней одежде и головных уборах;

- не допускает выноса посуды из столовой;

- требует от обучающихся соблюдения правил самообслуживания;

5.3. Ответственные за организацию питания обучающихся в целом (заведующие отделением) принимают меры педагогического воздействия к обучающимся, нарушившим правила поведения в столовой; о принятых мерах информируют дежурного администратора.

6. Принципы формирования рационов питания обучающихся колледжа

6.1. При формировании рационов питания для обучающихся в колледже должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребностей 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, путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки

продуктов;

– проведение технологической (кулинарной) обработки продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

– наличие технологической карты со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто.

6.2. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям, в случае выезда обучающихся), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

6.3. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

6.4. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

6.5. 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.

6.6. 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.

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

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

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

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

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

6.12. В питании обучающихся не допускается использование пищевой продукции указанной в пункте 8.1.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

7. Документальное оформление

7.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой колледжа до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

7.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.4. Ежедневно составляется:

- 1) Меню;
- 2) Калькуляционная карточка блюд, на основании сборника рецептов предприятий общественного питания;
- 3) Накопительная ведомость;
- 4) Ведомость расхода продуктов;
- 5) Оборотно-сальдовая ведомость.

7.5. В конце отчетного периода (месяц) составляется сводная накопительная

ведомость расхода продуктов. На 1-ое число месяца, следующего за отчетным, на основании инвентаризации составляется Акт остатков продуктов, данные которого сверяются с данными бухгалтерского учета.

8. Обязанности и права участников процесса по организации питания

8.1. Директор колледжа:

1) Несет ответственность за организацию бесплатного питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Краснодарского края, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

2) Назначает приказом администратора столовой ответственным за сбор и ведение ежедневного учёта количества питающихся в колледже;

3) Назначает приказом из числа работников колледжа состав бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

4) Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

8.2. Заведующие отделениями:

1) Координируют и контролируют деятельность классных руководителей;

2) Утверждают сводный список обучающихся для предоставления бесплатного питания, в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

3) Предоставляют в бухгалтерию списки обучающихся для расчета средств на бесплатное питание обучающихся, по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

4) Обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;

5) Вносят предложения по улучшению организации питания.

8.3. Классные руководители:

1) Ежедневно представляют в столовую количественную заявку для организации питания обучающихся на следующий учебный день;

2) Корректируют количество порций горячего питания на каждый день отдельно для каждой учебной группы;

3) Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы

обеспечения полноценного питания обучающихся.

8.4. Заведующие производством:

1) Ведут документацию бухгалтерской отчётности по питанию, обеспечивают наличие калькуляционных и технологических карт;

2) Осуществляет контроль за качеством приготовления блюд и закладкой продуктов;

3) Обеспечивает надлежащее санитарное состояние пищеблока в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами.

8.5. Родители (законные представители) обучающихся:

1) Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в колледже для снятия данного студента с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

2) Вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.