

**Положение
об организации питания обучающихся
ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в ГБПОУ РК «Симферопольский политехнический колледж» (далее – Колледж) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Колледже, укрепления здоровья студентов, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Колледже.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Колледже, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в Колледже осуществляется путем сдачи в аренду помещений, предназначенных для приготовления блюд и принятия пищи на договорной основе, по адресам: г.Симферополь, ул. Гаспринского, д.3 и ул. Камская,14.
- 1.5. Организация питания в Колледже осуществляется штатными работниками организации (предприятия или индивидуальным предпринимателем общественного питания), заключившим договор аренды помещений.
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Колледжа, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Колледжа.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в Колледже является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.
- 2.2. Основными задачами при организации питания студентов являются:
 - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся Колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 2.3. Для обучающихся Колледжа предусматривается организация горячего питания (обеда) и реализация готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте.
- 2.4. Отпуск обучающимся питания в обеденных залах осуществляется по группам в соответствии с графиком учебного процесса, расписанием учебных занятий и графиком питания, утвержденным приказом директора в начале каждого учебного года.
- 2.5. Часы приема пищи для обучающихся устанавливаются в основном на большой перемене, в соответствии с расписанием учебных занятий. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается одна большая перемена продолжительностью 30 минут

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

- 3.1. Арендатор помещений буфета и столовой должен принимать на работу в организацию общественного питания сотрудников, которые должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо у Арендатора проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении I*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

- 3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники Арендатора обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику (при наличии) или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- 3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой

продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Полуфабрикаты, готовая продукция, сырье должны быть промаркованы.

3.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.10. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов Арендатору

4.1. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых готовых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.2. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.3. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.4. Продукция поставляется в упаковке (таре) производителя.

4.5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаровопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаровопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.6. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, назначенное Арендатором. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (при наличии), поступающих на пищеблок Колледжа (Приложение 3).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем Арендатора, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Колледж, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6. Требования к приготовленной пище

- 6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
 - размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
 - реализация на следующий день готовых блюд;
 - замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 2*).
- 6.3. Температура горячих жидкых блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 7.1. Питание обучающихся Колледжа должно осуществляться в соответствии с меню, которое утверждается Арендатором и согласовывается с директором Колледжа.
- 7.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 7.3. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором Колледжа запрещается.
- 7.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником Колледжа (при наличии) составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Колледжа. Исправления в меню не допускаются.
- 7.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для соответствующей возрастной группы (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 4*).
- 7.6. Масса порций должны строго соответствовать возрасту обучающегося.
- 7.7. На информационных стендах буфета и обеденного зала вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- книга отзывов и предложений;
- закон о защите прав потребителей;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, (*Приложение 5*).

8. Порядок организации питания в Колледже

- 8.1. Организация питания в Колледже производится за счет физических и юридических лиц.
- 8.2. Обучающимся, имеющим право на бесплатное горячее питание, ежемесячно выплачивается компенсация за питания. Порядок данной выплаты регламентируются нормативно-правовыми актами Республики Крым и локальными актами Колледжа.

9. Порядок организации питьевого режима в Колледже

9.1. Питьевой режим в Колледже, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся осуществляется с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим организован посредством установки стационарных устройств для выдачи воды (кулеров), с использованием питьевой воды. Кулер ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается наличие одноразовой посуды и контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

Колледж с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных планов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

11. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Колледжа и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Приложение 1
к положению об организации питания
обучающихся в Колледже

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпи медиц ского работн ка (ответ ственно лица
1							
2							
3							

Приложение 2
к положению об организации питания
обучающихся в Колледже

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 3

к положению об организации питания
обучающихся в Колледже

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

Приложение 4
 к положению об организации питания
 обучающихся в Колледже

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
<i>Итого за весь период</i>							
<i>Среднее значение за период:</i>							

Приложение 5
к положению об организации питания
обучающихся в Колледже

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошена птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопушки", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваниям продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрень, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцевая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью

6
лист 6
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский
политехнический колледж»

Т.Г. Баркова
ВЕРНА