

**Тамбовское областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Техникум отраслевых технологий»
(ТОГАПОУ «Техникум отраслевых технологий»)**

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

Председатель

 Т.В. Щеглова

УТВЕРЖДАЮ

Директор



ТОГАПОУ Техникум отраслевых технологий

 В.В. Зоткин

(протокол от «10» сентября 2021 г. № 3)

«10» сентября 2021 г.

**Положение
об организации питания**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ТОАПОУ «Техникум отраслевых технологий» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся техникума, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

2. Организационные принципы питания

2.1. Техникум самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе собственной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками техникума, имеющими

подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.2. Предоставление питания обучающимся организуют:

- назначенный приказом директора техникума ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР);
- ответственные за организацию питания в учебных группах техникума мастера производственного обучения или классных руководители. Ответственные за организацию питания назначаются приказом директора техникума.

2.3. Для организации питания ведутся и используются следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся с Приложением «График питания»;
- приказы о льготном горячем питании отдельных категорий обучающихся обучающихся;
- приказ о создании брокеражной комиссии;
- примерное меню;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- инструкцию по правилам мытья инвентаря;
- инструкцию по обработке хлебного цеха;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- гигиенический журнал (сотрудники пищеблока);
- декларации на продукты питания;
- график генеральной уборки помещений пищеблока и столовой;
- другие документы в соответствии Программой производственного контроля с применением принципа ХАССП.

2.4. Для обучающихся техникума организуется двухразовое горячее питание, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание.

2.5. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы техникума шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно.

В дни каникул, карантина, выходные и праздничные дни питание предоставляется обучающимся, относящихся к категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и проживающим в общежитии питание предоставляется в дни проживания в общежитии.

2.7. Горячее питание для обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена организуется за счет родительской (собственной платы) в соответствии с ежегодным приказом об организации питания.

2.8. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания техникума, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора техникума.

2.9. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

2.10. Предоставление питания организуется по учебным группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором техникума. График составляется ответственным по питанию с учетом числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

2.11. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока за один рабочий день и уточняется в день питания не позднее 8:30.

2.12. Питьевой режим обучающихся обеспечивается посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) расфасованной в бутылки водой, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся техникуме.

2.13. По вопросам организации питания техникум взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с управлением образования и науки Тамбовской области, территориальным органом Роспотребнадзора.

3. Меры социальной поддержки

3.1. Питание обучающихся из категории детей – сирот и детей, детей, оставшихся без попечения родителей, также лиц из их числа организуется в соответствии с требованиями Закона Тамбовской области от 23.07.2010 № 682 – З «О дополнительных гарантиях для детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа для детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей» и постановления администрации Тамбовской области от 01.08.2014 № 848 «О необходимых мерах по социальной поддержке детей – сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей, также лиц из их числа».

3.2. По личному заявлению обучающегося из категории детей – сирот и детей, детей, оставшихся без попечения родителей, также лиц из их числа может выплачиваться денежная компенсация за на питание из расчета стоимости питания в день, утвержденного постановлением администрации Тамбовской области.

3.3. Обучающиеся из многодетных семей обеспечиваются горячим питанием в соответствии со ст. 3 Закона Тамбовской области от 26.05.2011 г. № 11-З «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области»

3.4. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в общежитии, обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием, иные обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

3.5. Для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в период теоретических, практических занятий и производственной практики предоставляется горячее питание из расчета стоимости питания, установленной статьей 3 Закона области 28.06.2014 N 426 –З" О мерах стимулирования и социальной поддержки студентов и аспирантов областных государственных профессиональных образовательных организаций образовательных организаций высшего образования" предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.

3.6. Во время прохождения производственной практики вне образовательных организаций обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих выплачиваются денежные средства на питание из расчета стоимости питания в день за период производственной практики.

3.7. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки в виде обеспечения горячего питания является предоставление в техникум:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- документов, подтверждающих льготную категорию обучающегося.
(Приложение 1)

В случае необращения родителя (законного представителя) за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

3.8. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает в соответствии с приказом о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

4. Принципы формирования рационов питания

4.1. При формировании рационов питания обучающихся 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.

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

4.3. Обед может состоять 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).

4.4. 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.

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

4.6. 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.

4.7. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.

4.8. 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.

4.9. 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, маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий).

4.10. 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).

4.11. 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.

4.12. 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.

4.13. 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.)

4.14. 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).

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

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

4.17. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду.

4.18. 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).

4.19. 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.

4.20. 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 (декларация о соответствии),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).

4.21. 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.

4.22. 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 мякотиголов;
- 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 готовых 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.

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

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. 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 общем родительском собрании, а также на управляющем совете.

5.2. Ответственный за организацию питания в техникуме осуществляет обязанности, установленные приказом директора;

5.3. Ответственные за организацию питания в учебных группах:

- осуществляют контроль за питанием обучающихся в учебных группах;
- 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 предложения на обсуждение на заседаниях управляющего совета по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся;
- могут участвовать в осуществлении общественного контроля качества питания.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором техникума.

6.2. Для осуществления контроля за качеством, объемом и выходом приготовленных блюд, их соответствии утвержденному меню приказом директора техникума создается бракеражная комиссия. В своей работе бракеражная комиссия руководствуется Положением об бракеражной комиссии

7. Ответственность

8.1. Все работники техникума, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление техникума о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

Приложение № 1
к Положению об организации питания

Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

Категория детей	Документы
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	<ul style="list-style-type: none">• Решение суда о лишении родительских прав или об ограничении родительских прав;• Свидетельство о смерти родителей;
Дети с инвалидностью и дети с ОВЗ	<ul style="list-style-type: none">• Коллегиальное заключение центральной психолого – медико – педагогической комиссии;• справки территориальной МСЭ;• карты индивидуальной реабилитации и абилитации инвалидов;
Дети из многодетных семей	<ul style="list-style-type: none">• справка территориального органа Центра социальных услуг населения;