

РАССМОТРЕНО  
Студенческим советом  
Протокол  
от 22.02.2019 г. № 2

ПРИНЯТО  
Советом Учреждения  
протокол от 22.02.2019 г.  
№ 2

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора ФКПОУ  
«Кунгурский техникум-интернат»  
Минтруда России  
Н.Г. Дьяченко  
От 22.02.2019 г. № 31-о/д

**Положение  
о порядке организации питания в  
ФКПОУ «Кунгурский техникум-интернат» Минтруда России**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания в ФКПОУ «Кунгурский техникум-интернат» Минтруда России (далее – Учреждение), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ» О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21.12.1996 г. № 159 ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарными Правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28.05.2010 г. № 299.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, согласовывается со студенческим советом и утверждается приказом директора Учреждения.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном предусмотренном п.1.4 настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

Основными целями и задачами при организации питания в ФКПОУ «Кунгурский техникум-интернат» Минтруда России 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

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

3.2. Для организации питания учащихся и сотрудников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест 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. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета времени работы бактерицидного облучателя;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- журнал здоровья;

- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания определяет СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.6. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Учреждения, согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

3.8. Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры). 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.

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

3.12. Приказом директора Учреждения назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора техникума на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной (за счет средств федерального бюджета) и платной основе (возмещение стоимости продуктов питания).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения. Меню, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, вывешиваются в столовой Учреждения.

4.3. Питание в Учреждении пятиразовое: завтрак, обед, полдник, ужин и 2 ужин. Отпуск питания обучающимся организуется по утвержденному графику ежедневно.

4.4. Во время участия в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения

обучающихся вне учебного заведения, им выдается питание продовольственным пайком на основании приказа директора.

4.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию питания:

- ежедневно производит выписку меню-требования с учетом количества питающихся по группам;
- предоставляет заявки на продукты и продовольственное сырье;
- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания, наличие сопроводительных документов, подтверждающих безопасность продукции;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции осуществляется органами Роспотребнадзора в рамках плановых, внеочередных проверок, а также согласно программе производственного контроля.

5.2. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляет специально создаваемая комиссия не реже одного раза в квартал.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

6.1. Контроль за организацией питания в полном объеме возлагается на директора учреждения.

6.2. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве студентов поставленных на питание, возложена на секретаря учебной части.

6.3. Шеф-повар несет персональную ответственность за организацию работы столовой, соблюдение сотрудниками столовой своих функциональных обязанностей, технологического процесса приготовления блюд, санитарно-эпидемиологических правил.

6.4. Диетсестра своевременно подает заявки на продукты питания и продовольственное сырье, выписывает меню, меню-требование согласно примерного 10-дневного меню. При отступлении от примерного меню доводит до сведения руководителя учреждения причину в письменной форме. Контролирует качество продуктов питания и продовольственного сырья, сопроводительных документов, подтверждающих качество продуктов, санитарное состояние столовой и складских помещений, состояние здоровья сотрудников столовой.

## **7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

В целях совершенствования организации питания обучающихся:

- организуются регулярно информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания студентов в рамках внеучебных мероприятий;

- оформляются и обновляются (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводятся беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;
- проводится мониторинг организации питания студентов.