

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Луховицкий аграрно-промышленный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО «Луховицкий
аграрно-промышленный техникум

В.Н. Смирнов
«13» января 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
ГБПОУ МО
«Луховицкий аграрно-промышленный техникум»
(редакция от 13.01.2025)**

г. Луховицы
2025

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» (далее – Положение, Образовательное учреждение) устанавливает порядок организации питания обучающихся образовательного учреждения и его структурных подразделений.

1.2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

– Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.2001»;

– Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – закон №273-ФЗ),

– Законом Московской области от 27.07.2013 №94/2013-ОЗ «Об образовании» (далее закона №94/2013- ОЗ);

– Законом Московской области от 19.01.2005 №24/2005-ОЗ «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных организациях» (далее – Закон №24/2005-ОЗ);

– Постановлением Правительства МО от 01.09.2014 №694/34 «Об утверждении размера стоимости питания и Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием за счет бюджетных ассигнований бюджета Московской области обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в государственных профессиональных образовательных организациях Московской области и государственных образовательных организациях высшего образования Московской области»;

– Приказом министра образования МО от 02.11.2016 №4350 «О Порядке предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся государственных образовательных организаций Московской области, подведомственных Министерству образования Московской области»;

– техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 09.12 2011 г. № 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

– техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 09.12 2011 г. №882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

– техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23.092011 г. N 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);

– техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;

– Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299 (далее - Единые требования);

– санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. №45 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

– санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.02.2015 N 8 (далее - СанПиН 2.4.3259-15);

– санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. №36 (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01);

– санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. №24 (далее - СанПиН 2.1.4.1074-0);

– Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных Приказами Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 (далее – Методические оказания по организации питания),

– Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», приведёнными в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731,

– Уставом Образовательного учреждения,

– иными нормативными актами, регулирующими данную сферу деятельности.

Основание: пункт 2 Методических рекомендаций по организации питания

1.3. Организация питания Обучающихся Образовательного учреждения осуществляется в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, в соответствии с их целевым назначением.

Основание: пункт 1 статьи 37 Закона №273-ФЗ, пункт 22 Устава Образовательного учреждения

1.4. Организации питания обучающихся Образовательного учреждения направлена на реализацию следующих задач:

– энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

– сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

– оптимальный режим питания;

– обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

– учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

– обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

– соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и

безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

– осуществление в пределах своей компетенции иных функций и решения иных задач в соответствии с целями и задачами Образовательного учреждения.

Основание: пункт 3 Методических рекомендаций по организации питания

2. Порядок организация питания обучающихся в Образовательном учреждении

2.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся Образовательного учреждения осуществляется с помощью услуг сторонней организации.

2.2. Питание обучающихся Образовательного учреждения может осуществляться на бесплатной основе, за счет бюджетных ассигнований Московской области, а также на платной основе.

2.3. Обучающиеся Образовательного учреждения по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих), обеспечиваются питанием за счет бюджетных ассигнований бюджета Московской области. Размер стоимости питания и порядок предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием устанавливаются Правительством Московской области.

Основание: пункт 10 закона №94/2013- ОЗ

2.4. Питание остальных категорий обучающихся осуществляется на платной основе.

2.5. Питание обучающихся за счет бюджетных ассигнований Московской области осуществляется в следующем порядке:

2.5.1 Обучающимся, проживающим в общежитии Образовательного учреждения, меры социальной поддержки по обеспечению питанием предоставляются в виде 4-разового питания (за дни проживания в общежитии), остальным обучающимся - в виде 2-разового питания (за дни обучения).

Основание: пункт 5 Постановления Правительства МО от 01.09.2014 №694/34

2.5.2 В случаях прохождения обучающимися производственной практики на предприятиях или в организациях, невозможности обеспечения питанием в государственной образовательной организации обучающимся по их заявлению предоставляется сухой паек или выплачивается денежная компенсация за каждый учебный день в размере стоимости питания, утвержденного Правительством Московской области

Основание: пункт 3 Постановления Правительства МО от 01.09.2014 №694/34

2.5.3 Денежная компенсация в размере стоимости питания, утвержденного Правительством Московской области, выплачивается Образовательным учреждением обучающимся за каждый учебный день на основании их заявления и медицинской справки в следующих случаях:

- за дни болезни обучающегося, кроме стационарного лечения;
- при необходимости предоставления обучающемуся диетического питания.

Основание: пункт 4 Постановления Правительства МО от 01.09.2014 №694/34

2.5.4 На основании приказа директора Образовательного учреждения, обучающимся может быть предоставлена частичная компенсации стоимости питания в виде денежной выплаты за дни фактического посещения образовательной организации на основании данных из сводной ведомости посещаемости обучающихся.

Основание: пункт 4 Приказа министра образования МО от 02.11.2016 №4350

2.5.5 Предоставление частичной компенсации стоимости питания обучающимся образовательных организаций осуществляется в пределах средств, предусмотренных образовательной организацией на указанные цели на соответствующий финансовый год.

Основание: пункт 3 Приказа министра образования МО от 02.11.2016 №4350

2.5.6 Мастера производственного обучения (кураторы учебных групп) ежедневно ведут учёт обучающихся, поставленных на питание.

2.5.7 Мастер производственного обучения (куратор учебной группы) передает в столовую ежедневно заявку на питание обучающихся на следующий день.

2.5.8 Обучающиеся Образовательного учреждения обеспечиваются среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

– для обучающихся учреждений среднего профессионального образования - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, в пределах размера стоимости питания, утвержденного Правительством Московской области;

– для детей-сирот и детей, оставшиеся без попечения родителей, - нормами материального обеспечения, установленными Постановлением Правительства Московской области от 04.10.2007 №751/32 «Об утверждении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,

Основание: пункт 7 Методических рекомендаций по организации питания, Постановлением Правительства Московской области от 04.10.2007 №751/32 «Об утверждении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

2.6. Питание обучающихся на платной основе осуществляется в следующем порядке:

2.6.1 Для обучающихся Образовательного учреждения организовано одноразовое горячее питание (обед).

2.6.2 Ежедневно до 10.00 мастера производственного обучения (кураторы учебных групп) подают дежурному мастеру в письменной форме заявки на питание Обучающихся на следующий день.

2.6.3 Дежурный мастер на основании поданных сведений составляет сводную заявку и передает ее заведующей столовой (заведующая производством (шеф-повар)).

2.6.4 Заведующая столовой (заведующая производством (шеф-повар)) составляет меню на основании примерного утверждённого двухнедельного меню.

2.6.5 Кураторы учебных групп в ежедневном режиме ведет учет обучающихся, получающих платное питание.

2.7. В целях соблюдения в Образовательном учреждении требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии, противопожарной безопасности, обеспечения контроля за обучающимися во время питания в столовых структурных подразделений осуществляется дежурство педагогических работников обучения по графику.

2.8. График дежурства мастеров производственного обучения в столовой утверждается директором Образовательного учреждения в головном подразделении, заведующими структурными подразделениями – в структурных подразделениях.

2.9. В помощь дежурному мастеру выделяются обучающиеся в количестве не более 4 человек (если обучающихся своей группы нет, то дежурный администратор или старший мастер выделяет учащихся из других групп по согласованию с классными руководителями и мастерами групп).

2.10. В случае отсутствия дежурного мастера (командировка, больничный и т.д.) в график вносится корректировка исходя из учебно-производственного процесса.

2.11. Обязанности дежурного мастера при осуществлении дежурства в целях организации питания обучающихся:

- своевременное накрытие столов, используя дежурных из числа обучающихся;
- сбор заявок на следующий учебный день;
- оформление и передача меню и накладных за текущий день ответственному за питание;
- по приказу директора Образовательного учреждения принимает участие в составе бракеражной комиссии в целях контроля качества приготовления готовых блюд (в структурных подразделениях, имеющих собственную столовую);
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- осуществляет контроль за обучающимися во время приема пищи;

2.12. Питание работников Образовательного учреждения осуществляется на платной основе.

3. Основные требования к организации питания обучающихся в Образовательном учреждении

3.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, в Образовательном учреждении разрабатывается рацион питания.

Основание пункт 6.1. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Основание: пункт 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.3. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Основание: пункт 3 Методических рекомендаций по организации питания

3.4. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в Образовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

Основание: пункт 6.7. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Основание: пункт 6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.6. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Основание: пункт 6.12. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.7. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

Основание: пункт 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.8. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Основание: пункт 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.9. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Основание: пункт 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.10. Отпуск горячего питания обучающимся в подразделениях, имеющих столовую, организуется по группам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

В структурном подразделении №2 отпуск горячего питания организован следующим образом: после четвертого или пятого уроков, в соответствии с расписанием учебных занятий организуется обеденный перерыв продолжительностью не менее 40 минут (20 минут на дорогу в ресторан и обратно и 20 минут на прием пищи).

Основание: пункт 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.11. В структурных подразделениях имеющих столовую ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

В структурном подразделении №2 утвержденное ежедневное меню вывешивается в фойе подразделения.

На основании приказа директора Образовательного учреждения ежедневное меню может утверждаться руководителем структурного подразделения.

Основание: пункт 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.12. Централизованное обеспечение обучающихся Образовательного учреждения питьевой водой организовано в стационарных питьевых фонтанчиках; Требования к питьевой воде должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения

Основание: пункты 10.1, 10.2. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.13. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно обеспечивается достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. Бутилированная вода, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность

Основание: пункты 10.6, 10.8. СанПиН 2.4.5.2409-08

3.14. Свободный доступ обучающихся к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

Основание: пункт 10.3. СанПиН 2.4.5.2409-08

4. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

4.1. Директор Образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Основание: пункт 14.1. СанПиН 2.4.5.2409-08

4.2. С целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся связанной с организацией и (или) обеспечением горячего питания в Образовательном учреждении обеспечивается:

- наличие в столовой каждого структурного подразделения санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками Образовательного учреждения;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Основание: пункт 14.2. СанПиН 2.4.5.2409-08

4.3. Заведующая столовой (заведующая производством (шеф-повар)) несёт ответственность за:

- общее санитарное состояние помещений столовой;
- соблюдение в помещениях столовой санитарного режима;
- допуск к работе лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших санитарный минимум;
- создание условий для выполнения работниками правил личной гигиены, обеспечение контроля за качеством сырья и продукции несет заведующая столовой;
- соблюдение правил приёма продовольственных товаров;
- надлежащее санитарное состояние складских помещений, товарное соседство;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе;
- ведение отчетной документации.

4.4. Повар столовой Образовательного учреждения несёт ответственность за соблюдение технологических, санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, за качество и сроки реализации продукции.

4.5. Санитарное состояние и содержание помещений столовой обеспечивается всеми структурными подразделениями в порядке, установленном разделом «V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды» СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.6. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Основание: пункт 13.10. СанПиН 2.4.5.2409-08

5. Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой столовой

5.1. В каждом структурном подразделении, имеющем столовую в целях обеспечения внутреннего контроля за качеством готовой продукции и работой столовой создается бракеражная комиссия.

5.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек из числа представителей Исполнителя и Заказчика по органолептическим показателям (проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится (доставляется)).

5.3. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.4. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает свободный доступ в столовую всех представителей контролирующих органов, действующих в пределах своей компетенции.