|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО на заседании Педагогического совета ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»Протокол №3 от 17.09.2024 г. |  | УТВЕРЖДАЮДиректор ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. КрасниковПриказ от 26.09.2024 № 380 |

Локальный нормативный акт

АН-138

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и торговли»**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

1. **Общие положения**
	1. Положение об организации питания обучающихся в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в учреждении.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

 - Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в РФ», ст. 37 (с изменениями и дополнениями);

 - Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждения профессионального образования (СанПин 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

 - Гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (СанПин 2.3.2.1324-03);

 - Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПин 2.3.2.1078-01);

 - Указом от 15 мая 2024 года N 49 О мерах социальной поддержки многодетных семей на территории Ульяновской области (с изменениями на 10 июля 2024 года) (в ред. указа Губернатора Ульяновской области от 10.07.2024 N 75)

 -Устава ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее- техникум).

1. **Основные цели и задачи**

 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в техникуме является:

- 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.

1. **Общие принципы организации питания обучающихся**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используется столовая с наличием торгового зала для приема пищи, соответствующего требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность мебелью, техническое состояние которой соответствует установленным требованиям;

- наличие 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. Организация работы столовой осуществляется в соответствии с утвержденной программой производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с учетом элементов ХАССП

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

3.3.2. Питание в техникуме организуется на основе примерного двухнедельного цикличного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденная директором техникума.

 3.4. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

 3.5. Для организации питания заключаются договора с предприятиями и организациями на приобретение пищевых продуктов и продовольственного сырья, поставка которых осуществляется 1-2 раза в неделю транспортом поставщика.

 3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

 3.7. Ответственным за организацию питания обучающихся в учреждении является заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

1. **Порядок организации питания обучающихся в учреждении**
	1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, кулинарная обработка продуктов и технологическое приготовление блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.
	2. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед).
	3. Питание обучающихся осуществляется в соответствие с примерным 2-х недельным меню согласованный с Роспотребнадзором.
	4. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастная категория, физические и умственные нагрузки обучающихся.
	5. При разработке меню для питания обучающихся применяются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке.
	6. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.
	7. Ежедневные меню согласовываются с директором учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
	8. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
	9. Питание несовершеннолетних обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
	10. Ежедневно в рационах 2-х разового питания включаются мясо, молоко, сливочное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.
	11. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линии раздачи.
	12. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.
	13. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел Роспотребнадзора.
	14. В питании несовершеннолетних обучающихся в техникуме запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);

-молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;

- зеленый горошек без термической обработки;

-макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

-напитки, морсы без термической обработки, квас;

-грибы;

-макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;

-пирожные и торты кремовые;

-жареные во фритюре пирожки, пончики;

-неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;

-сырокопченые гастрономические мясные изделия и колбасы;

-уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы;

-кофе натуральный тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;

-газированные напитки;

-молоко и мороженое на основе растительных жиров;

-жевательная резинка;

-окрошка и холодные супы.

* 1. Отпуск блюд осуществляется только после проведения бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии: и ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.
	2. Студенты отдельных категорий (инвалиды и лица с ОВЗ, студенты из семей участников специальной военной операции на территории Украины, студенты из многодетных семей и другие категории, определяемые Законом Российской Федерации и Ульяновской области) имеют право на денежную компенсацию расходов на питание в соответствии с Постановлением Ульяновской области от 16.06.2014 228-П «О некоторых вопросах обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области» (с учетом внесенных изменений от 06.03.2020), приказом Министерства образования и науки Ульяновской области №12 от 15.06.2020 «О денежной компенсации расходов на оплату питания отдельных категорий обучающихся в государственных образовательных организациях Ульяновской области» и Указа Губернатора Ульяновской области «О некоторых мерах поддержки граждан, являющихся членами семей военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции на территории Украины от 17.08.2022 года №100, а также Постановление Правительства Ульяновской области «О порядке и условиях предоставления мер поддержки, установленных указом Указа Губернатора Ульяновской области «О некоторых мерах поддержки граждан, являющихся членами семей военнослужащих, лиц проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, принимающих участие в проведении специальной военной операции на территории Украины» от 23.09.2022 года №553-П, Указ Губернатора Ульяновской области от 15.05.2024 №49 «О мерах социальной поддержки многодетных семей на территории Ульяновской области.
	3. Отпуск изделий обучающимся, имеющим льготу, производится по предъявлению талона, в соответствии с приказом. Талоны в конце дня подсчитываются, и проводится сверка о реализации и отпуске готовой продукции.
1. **Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**

5.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными актами Российской Федерации и Ульяновской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом техникума и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;

 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся в техникуме.

5.2. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Заведующий производством, ответственный за организацию питания:

- несет персональную ответственность за соблюдение санитарных норм, организацию питания в целом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- обеспечивает организацию питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания с учетом требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20;

- обеспечивает горячим питанием обучающихся (приготовление блюд, их хранение и реализацию);

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5.4. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, студенческого совета по вопросам организации питания;

- обеспечивает охват обучающихся питанием, контролируется ежегодный порядок учета количества обучающихся обеспечивающихся питанием за счет средств бюджетных ассигнований путем предоставления отчета на 1 число каждого месяца.

**Лист согласования**

Утверждено приказом от 26.09.2024 №380

Разработал \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова

 (подпись) (И.О. Фамилия)

**Согласовано:**

Заведующий столовой Е.А.Дудырева

Заместитель директора по УВР Е.И.Ерофеева

Заведующий производственной деятельностью Р.Х.Ракипова

**Лист рассылки документа**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Фамилия,****инициалы** | **Должность** | **№****экземпляра** | **Дата****получения** | **Роспись****в получении** |
| Дудырева Е.А. | заведующий столовой | 1 | 26.09.2024 |  |
| Ракипова Р.Х. | заведующий производственной деятельностью | 2 | 26.09.2024 |  |
| Ерофеева Е.И. | заместитель директора по УВР | 3 | 26.09.2024 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |