

**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПУТЕЙ СООБЩЕНИЯ
ИМЕНИ В. А. ЛАПОЧКИНА»**

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
«16» декабря 2016 г.
Протокол № 3


УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
О. И. Анисимова
«20» декабря 2016 г.
пр. 1882-000

УЧТЕНО МНЕНИЕ:
Председатель Студенческого Совета
Смирнов Александр Ю.И.
16 декабря 2016 г.

УЧТЕНО МНЕНИЕ:
Председатель Родительского
комитета
Степанова С.В.
16 декабря 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в БПОУ ОО «Орловский техникум путей сообщения им. В. А. Лапочкина»

г. Орел 2016 г.

ЛАН№61

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся БПОУ ОО «Орловский техникум путей сообщения им. В. А. Лапочкина» (далее – техникум) регламентирует вопросы организации питания обучающихся в техникуме.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Федеральным законом «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21.12.96г. №159-ФЗ;

- постановлением Правительства Российской Федерации от 07.11.2005г. №659 «О материальном обеспечении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

- Приказом Минздрава России и Минобразования России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации»;

- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Законом Орловской области от 6 сентября 2013 года №1525-ОЗ «Об образовании в Орловской области»;

- Постановлением Правительства Орловской области № 16 от 3 февраля 2014г. «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в техникуме являются:

- обеспечение обучающихся питанием, в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется штатными работниками Техникума.

Ответственным за организацию питания в техникуме является заместитель директора, курирующий социальные вопросы.

2.2. Питание обучающихся организуется в дни занятий.

Для приема пищи устанавливаются большие перемены продолжительностью не менее 20 мин. в расписании занятий.

2.3. Право на получение бесплатного горячего питания имеют обучающиеся на бюджетной основе очной формы обучения, в том числе дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя.

2.4. Обучающиеся, находящиеся на полном государственном обеспечении:

а) дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в Техникуме, получают завтрак, обед, полдник, ужин - в виде горячего питания с учетом норм и набора продуктов рационального питания для возрастной категории, с понедельника по воскресенье включительно в соответствии с действующим Постановлением Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 г. № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета». В соответствии с нормативно-правовыми актами Орловской области производится ежегодная индексация стоимости питания.

б) дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в Техникуме, на время пребывания в семьях родственников или других граждан, имеющих заключение органов опеки и попечительства о возможности временного пребывания ребенка в семье гражданина Российской Федерации, в выходные, праздничные и каникулярные дни получают продукты питания на сумму бюджетных средств, приходящихся на завтрак, обед, полдник и ужин;

в) детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, не проживающим в общежитии, осуществляется выдача набора продуктов питания (сухих пайков) в дни фактического посещения занятий - на сумму бюджетных средств, приходящихся на полдник и ужин; в каникулярное время, выходные и праздничные дни - согласно суточным нормам питания.

2.5. Обучающиеся по очной форме обучения (кроме категории, указанной в пункте 2.4. настоящего Положения) получают горячее двухразовое питание из расчета нормативной стоимости и нормы питания согласно Постановлению Правительства Орловской области «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета».

2.6. Питание обучающихся в Техникуме организовано за счет средств областного бюджета.

2.7. Организация питания осуществляется на основе заключаемых договоров на поставку продуктов.

2.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным меню на период не менее двух недель, согласованного директором Техникумом с руководителем территориального органа Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области.

2.9. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в Техникуме, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном

составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде и составлено с учётом сезонности. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.11. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается курирующим заместителем директора Техникума ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.12. Питание для каждой учебной группы организуется в расчете на численность обучающихся, заявляемую куратором и мастером производственного обучения ежедневно.

2.13. Питание обучающихся организуется в столовой техникума, в которой имеются производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово - технологическим, холодильным, весо-измерительным) инвентарем.

В столовой Техникума находятся также помещения для приема пищи (обеденный зал), снабженный соответствующей мебелью.

2.14. Ежегодно приказом директора Техникума определяются ответственные работники, которые: составляют сведения о количестве обучающихся в группе и питающихся; осуществляют ежедневный контроль за качеством поступающего сырья, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи, качественным и количественным составом рациона питания; ведут журналы контроля за качеством поступающей продукции, закладки продуктов и др.; заполняют ведомости по выполнению норм потребления продуктов питания, сводные таблицы по поставке продуктов питания, производят расчет калорийности блюд; контролируют выполнение договоров поставщиками; следят за качеством поступающей продукции, сроками и условиями ее хранения; несут ответственность за санитарное состояние столовой, цехов, посуды; выполняют другие функции в соответствии с должностными обязанностями.

2.15. Дежурство по столовой работниками администрации и педагогами осуществляется в соответствии с утвержденными графиками дежурств.

2.16. Дежурство обучающихся в столовой осуществляется в соответствии с утвержденными графиками дежурств.

2.17. В начале учебного года кураторы и мастера производственного обучения проводят инструктаж обучающихся о правилах поведения в столовой.

2.18. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Техникумом, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, в столовой Техникума создается и действует Бракеражная комиссия.

2.19. Бракеражная комиссия:

- в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

- работает в тесном контакте с администрацией Техникума, профсоюзным комитетом;

- создается приказом директора;

- состоит из трех человек.

2.20. Полномочия Бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

- следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству обучающихся;

- предотвращает отравления и желудочно-кишечные заболевания.

2.21. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии:

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заместителем директора Техникума, зав. столовой, бухгалтером. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей столовой. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

- Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные

нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящиеся блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи и не допускает к раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3 % от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания студентов, заносятся в бракеражный журнал.

2.22. В компетенцию директора Техникума по организации питания обучающихся Техникума входит:

- комплектование столовой профессиональными кадрами;

- контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

контроль за своевременным заключением договоров на поставку продуктов питания;

анализ деятельности столовой;

контроль за организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой;

организация общественного контроля за питанием обучающихся.

2.23. В компетенцию ответственного за организацию питания в Техникуме входит:

координация и контроль деятельности мастеров производственного обучения и классных руководителей (кураторов) по организации питания, работников пищеблока;

контроль за формированием сводных списков обучающихся для предоставления питания;

обеспечение учета фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контроль ежедневного порядка учета фактически полученных обучающимися обедов по группам;

формирование списка и учета детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа; координация работы в Техникуме по формированию культуры питания;

предложения по улучшению организации питания.

2.24. Мастера производственного обучения и кураторы:

ежедневно предоставляют в учебную часть заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

ведут ежедневный табель учета посещаемости обучающихся;

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 на обсуждение на заседания педагогического совета, рабочие совещания предложения по улучшению питания.

2.25. Родители (законные представители) обучающихся:

представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к категории детей — сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; своевременно сообщают мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии в Техникуме для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

знакомятся (по их желанию) с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

2.26. Вопросы организации питания обучающихся Техникума рассматриваются: на заседаниях педагогического совета; на совещаниях при директоре Техникума; на

родительских собраниях в группах.

2.27. В целях совершенствования организации питания обучающихся Техникум: организует постоянную организационно — просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий; организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания.