

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»**

РАСМОТРЕНО

На заседании совета ГБПОУ МО
«Коломенский аграрный колледж
имени Н.Т. Козлова»
Протокол №3 от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Коломенский
аграрный колледж имени
Н.Т. Козлова»



А.К. Зиновьев

«30» августа 2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж
имени Н.Т. Козлова»
(редакция №2)**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Г. Козлова» (далее – 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»;

– 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 закон №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 23.09.2011 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», приведенными в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731,

– Уставом ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»,

– 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 учреждение осуществляется на основании заключенных договоров на оказание услуг по питанию.

2.2. Обучающиеся Образовательного учреждения по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих обеспечиваются питанием за счет бюджетных ассигнований бюджета Московской области.

Основание: пункт 1 Порядка предоставления мер социальной поддержки

2.3. Питание остальных категорий обучающихся осуществляется на платной основе на основании заключенных договоров об организации питания путем оплаты поставщику услуг питания.

2.4. 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 организации 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 (классные руководители) учебных групп ежедневно ведут учёт обучающихся, поставленных на питание.

2.5.7 Мастер производственного обучения (классные руководители) учебной группы передает ответственному за организацию питания 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».

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.

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. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам на переменах продолжительностью в соответствии с режимом учебных занятий и по расписанию, согласованному с организацией, осуществляющей питание.

3.6. Централизованное обеспечение обучающихся Образовательного учреждения питьевой водой организовано в форме:

- головное подразделение: стационарные питьевые фонтанчики;
 - Егорьевское обособленное структурное подразделение: вода, расфасованная в емкости.
- 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

3.7. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно обеспечиваться достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях 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

3.8. 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. Документальное оформление и бухгалтерский учет

4.1. В рамках организации питания в столовых Образовательного учреждения осуществляется учет оплаты услуг организации, осуществляющей горячее питание или выдачу сухих пайков.

5. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

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

Основание: пункт 14.1. СанПиН 2.4.5.2409-08

5.2. 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;
- 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

6. Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой столовой

6.1. В каждом структурном подразделении, имеющем столовую в целях обеспечения внутреннего контроля за качеством готовой продукции и работой столовой создается бракеражная комиссия. Состав комиссии устанавливается приказом директора.

6.2. Бракеражная комиссия обеспечивает все виды проверок в технологическом цикле изготовления готовых блюд на соответствие установленным требованиям и осуществляет свою работу на основании Положения о бракеражной комиссии.

6.3. Внешний контроль за работой столовой в части соблюдения ассортимента и качества продукции, санитарных и противопожарных требований, требований охраны труда и техники безопасности возложен на органы Государственного санэпиднадзора, Государственной пожарной инспекции в соответствии с нормами действующего законодательства Российской Федерации.

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