

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ
«Кузбасское УОР»
Приказ от 02.10.2023 г. № 236

П О Л О Ж Е Н И Е
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ГПОУ «КУЗБАССКОЕ УОР»

г. Ленинск-Кузнецкий
2023

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания обучающихся ГПОУ «Кузбасское УОР» (далее Учреждение).

1.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.и доп., вступ. в силу с 25.07.2022);
- Федеральный закон от 04 декабря 2007г № 329-ФЗ «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» (с изм.и доп., вступ. в силу с 01.06.2022);
- Федеральный закон от 02 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022);
- приказ Министерства спорта России от 30 октября 2015г. № 999 « Об утверждении требований к обеспечению подготовки спортивного резерва для спортивных сборных команд Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.2/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 27.10.2020 №32;

Методические рекомендации 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся образовательных организаций», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;

- уставом Учреждения и другими нормативными актами.

1.3. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям и энергозатратам, при выполнении умственных и физических нагрузок;
- соблюдение принципов качественного и сбалансированного питания;
- профилактика заболеваний, связанных с питанием.

II. Руководство и контроль за организацией питания

2.1. Руководство и контроль администрации Учреждения предполагает обсуждение вопросов организации питания на педагогических советах, на совещаниях в рамках «Производственной программы ГПОУ «Кузбасское УОР» и плана внутриучрежденческого контроля.

2.2. Директор:

- обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на соблюдение требований нормативных документов по организации питания обучающихся;
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации и контролю за питанием.

2.3. Заведующий медицинским восстановительным центром:

- осуществляет контроль за рационом питания, его качеством и безопасностью;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.4. Контроль за поступлением и расходованием денежных средств, выделяемых на питание обучающихся, осуществляется главным бухгалтером.

2.5. Медицинская сестра диетическая обеспечивает производственный контроль за санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим состоянием в столовой. Результаты производственного контроля в столовой отражаются в следующих документах: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (*приложение №1*); «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (*приложение №2*); «Журнал здоровья» (*приложение № 3*); «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (*приложение № 4*); «Ведомость контроля за рационом питания» (*приложение №5*); перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации (*приложение №6*).

2.6. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится заведующим складом в присутствии медсестры диетической и осуществляется только при наличии

сопроводительных документов (*приложение №7*). Ответственные лица не должны принимать продукты питания без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность пищевого продукта.

2.7. Заведующий производством (шеф-повар) обеспечивает контроль за качественным и безопасным приготовлением пищи в соответствии с технологическими картами.

2.8. Для бракеража готовой пищи приказом директора назначается комиссия, в состав которой могут входить: заведующий медицинским восстановительным центром, медицинская сестра диетическая, заведующая складом, заведующая производством (шеф-повар), дежурные воспитатели и медицинские работники. В чрезвычайных случаях к бракеражу готовой пищи директор можно привлечь представителей администрации. Деятельность бракеражной комиссии осуществляется в соответствии «Положением о бракеражной комиссии», утвержденным директором.

III. Организация питания

3.1. Питание обучающихся организовано в столовой - структурном подразделении УОР.

3.2. Питанием обеспечиваются обучающиеся, зачисленные на бюджетной основе, в соответствии с приказом директора. Обучающиеся, зачисленные на контрактной основе, питанием обеспечиваются на основании договора по организации проживания и питания.

3.3. Питание обучающихся организуется в дни учебы и (или) тренировочных мероприятий.

3.4. К дням учебы относят дни теоретического и практического обучения, подготовка к экзаменам и сдача экзаменов, прохождения процедуры аттестации (промежуточной, итоговой, государственной).

3.5. В УОР принят рацион питания с суточной калорийностью 4750 ккал на 1 обучающегося в день (*приложение №8*).

3.6. Для спортсменов, имеющих вес более 90кг и (или) рост свыше 190см – мужчины (юноши) и 80кг и (или) рост свыше 180см – женщины (девушки), а также в период интенсивной спортивной подготовки по медицинским показаниям, рацион питания может быть увеличен по заявлению тренера в пределах полуторной нормы.

3.7. Ежегодно, по завершении комплектования обучающихся УОР, издаются приказы директора «Об утверждении списков обучающихся на питание на учебный год», «Об утверждении графика питания» и «О дополнительном питании обучающихся по медицинским показаниям» в соответствии с п.3.6 настоящего положения.

3.8. Примерное меню составляется с учетом сезонности, на период не менее 10 дней, утверждается приказом директором.

3.9. Примерное меню должно включать перечень готовых блюд, их выход, содержание белков, жиров, углеводов и калорийность каждого блюда. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд последующие 2-3 дня.

3.10. При составлении примерного меню используются технологические карты на каждое блюдо (*приложение №9*). Реализация готовых блюд без технологической карты не допускается.

3.11. Медицинская сестра диетическая на основании примерного меню ежедневно составляет меню-раскладку с указанием норм вложений продуктов в каждое блюдо. Подсчет фактического выполнения калорийности питания проводится медсестрой выборочно, с регулярностью 1 раз в месяц.

3.12. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях (отсутствие продукта питания у поставщика, на складе УОР, снятие с реализации готового блюда) допускается замена одних продуктов, готовых блюд на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.13. График питания устанавливается в соответствии с распорядком (режимом) дня Учреждения в начале учебного года, утверждается приказом директора, с учетом обеспечения пятиразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин-1, ужин-2) с интервалами между приемами пищи 3-4 часа и продолжительностью каждого приема пищи не менее 15 минут. Контроль за соблюдением графика питания, осуществляют воспитатели.

- 3.14. Ежедневно медицинская сестра диетическая вывешивает в обеденном зале меню, согласованное заведующим медицинским восстановительным центром и утвержденное директором
- 3.15. Для постановки на питание обучающиеся обязаны на официальном сайте учреждения помощью указанного QR-кода лично сделать заявку на питание, обозначив календарные дни (допускается несколько последующих дней) и приемы пищи (завтрак, обед, полдник, 1 ужин, 2 ужин). Заявку необходимо сделать с 7.00 до 11.00 часов предыдущего дня.
- 3.16. Обучающиеся по дополнительным образовательным программам спортивной подготовки, при направлении на спортивные соревнования или на учебно-тренировочные сборы приказом директора снимаются с питания в соответствии со сметой расходов.
- 3.17. Спортсмены, направляемые на спортивные соревнования или учебно-тренировочные сборы, снимаются с питания на данный период, имея возможность получить выплату компенсации путем перечисления средств на их личные счета в банковской организации.
- 3.18. В период отсутствия обучающихся на основании ходатайств, писем от руководителей спортивных организаций, питание обучающегося обеспечивается в соответствии с поданной им личной заявки в электронном виде.
- 3.19. Медицинский работник, ответственный за сбор заявок на питание, передает сведения о количестве поданных заявок с указанием фамилии обучающегося, его учебной группы (класса), вида спорта по электронной почте воспитателям и в виде рапорттики диетической медицинской сестре.
- 3.20. Медицинская сестра диетическая в соответствии с полученными сведениями заполняет меню-раскладку на следующий день.
- 3.21. Воспитатели, ответственные за организацию питания обучающихся, в соответствии с поданной заявкой обеспечивают пофамильный контроль, получающих питание в столовой учреждения.
- 3.22. Для финансового контроля обеспечения питанием обучающихся заместитель директора по воспитанию заполняет и сдает сводные данные в бухгалтерию учреждения в конце каждого текущего месяца.
- 3.23. Обучающиеся, ушедшие в академический отпуск, приказом директора снимаются с питания. При восстановлении на обучение на бюджетной основе обучающийся ставится на питание приказом директора..
- 3.24. Во время пребывания на стационарном лечении, на основании служебной записки заведующего медицинским восстановительным центром, приказом директора обучающийся снимается с питания с 1-го дня пребывания на лечении. После выздоровления, на основании выписки из стационара и приказа директора, обучающийся восстанавливается на питание.
- 3.25. Добровольный отказ от питания оформляется по заявлению обучающегося приказом директора.
- 3.26. Не допускается зависимость рациона питания спортсменов от результатов их выступлений на спортивных соревнованиях и (или) других субъективных показателей.

IV. Требования к работникам

- 4.1. Все работники УОР, в том числе имеющие отношение к организации и контролю питания обучающихся, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 года №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (опасными) производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» проходят предварительный медицинский осмотр при оформлении на работу и периодический медицинский осмотр 1 раз в год. Работники допускаются к работе только при наличии допуска в личной медицинской книжке установленного образца.
- 4.2. В соответствии с приказом Министерства здравоохранения РФ от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников

организаций» работники, имеющие отношение к хранению, реализации пищевых продуктов, ежегодно проходят профессиональную гигиеническую подготовку с последующей аттестацией.

V. Ответственность работников

Работники Учреждения, имеющие отношение к организации и контролю за питанием, несут административную и уголовную ответственность за несоблюдение федеральных нормативно-правовых актов Российской Федерации, федеральных санитарных правил и норм в части безопасности питания.

Приложение №1

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее ПС и ПП)	Наименование ПС и ПП	Количество поступившего ПС и ПП в кг, л, шт.	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого ПС и ПП	Результаты органолептической оценки поступившего ПС и ПП	Конечный срок реализации ПС и ПП	Дата и час фактической реализации ПС и ПП	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

* Указываются факты списания, возврата ПС и ПП и прочее

Приложение №2

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение №3

«Журнал здоровья»

№	ФИО работника столовой	должность	Месяц/дни				
			1	2	3	4	30/31
			*				

Список сотрудников, отмеченных на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день, в смену

*здоров-зд или отстранен от работы – о

Приложение № 4

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование холодильного оборудования	Температура в град °С				
	Месяц/дни				
	1	2	3	4	30/31

«Ведомость контроля за рационом питания»

*Наименование группы продуктов	**норма продукта в гр (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням на одного человека			В среднем за 10 дней	В среднем за месяц	Отклонение в %

* среднесуточный набор в соответствии с приложением №8 к настоящему положению.

** норма продукта на одного обучающегося в соответствии с приложением №8 к настоящему положению

Перечень

Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение №7

Перечень сопроводительных документов на продукты питания, поступающих в столовую

№ п/п	Наименование продукта	Сопроводительные документы
1.	Мясо, субпродукты, мясопродукты, птица, рыба, рыбные продукты	В оригинале: счет-фактура; этикетка производителя; товарная накладная, ветеринарная справка (форма 4) (при перевозке в пределах города, района). Ветеринарное свидетельство (форма 2) (при перевозке за пределы города, района).
2.	Яйца	В оригинале: счет-фактура; этикетка производителя; товарная накладная, ветеринарная справка (форма 4) (при перевозке в пределах города, района). Ветеринарное свидетельство (форма 2) (при перевозке за пределы города, района).
3.	Молоко, кисломолочные продукты, творог, сметана, сыр, масло сливочное	В оригинале: счет-фактура; этикетка производителя; товарная накладная, ветеринарная справка (форма 4) (при перевозке в пределах города, района). Ветеринарное свидетельство (форма 2) (при перевозке за пределы города, района).
4.	Икра, масло растительное	В оригинале: счет-фактура; товарная накладная, ветеринарная справка (форма 4) (при перевозке в пределах города, района).

		Ветеринарное свидетельство (форма 2) (при перевозке за пределы города, района).
5.	Крупа, мука	В оригинале: ярлык производителя; счет-фактура; товарная накладная. К/копия: декларация соответствия, заверенная синей печатью и подписью держателя подлинника.
6.	Овощи, зелень, фрукты свежие	В оригинале: счет-фактура; товарная накладная. К/копия: декларация соответствия, заверенная синей печатью и подписью держателя подлинника.
7.	Фрукты консервированные, сухофрукты, орехи, соки, мед, варенье, джем, повидло, мучные кондитерские изделия, чай, кофе, какао, морская капуста	В оригинале: счет-фактура; товарная накладная. К/копия: декларация соответствия, заверенная синей печатью и подписью держателя подлинника.
8.	Сахар, конфеты	В оригинале: этикетка производителя; счет-фактура; товарная накладная. К/копия: декларация соответствия, заверенная синей печатью и подписью держателя подлинника.
9.	Хлеб	В оригинале: счет-фактура; товарная накладная, удостоверение качества и безопасности

Приложение №8

Рацион питания с суточной калорийностью 4750 ккал

	Продукты	Количество продукта в гр
1	Мясо (телятина, вырезка говяжья 1 категории, свинина мясная, баранина)	300
2.	Субпродукты (говяжьи) язык, печень	100
3.	Мясопродукты (колбасы - вареная, полукопченая, твердокопченая)	50
4.	Рыба и рыбопродукты (рыба свежая, свежемороженая, крепкосоленая)	90
5.	Икра (осетровая, кетовая)	20
6.	Птица (куры, индейка, цыплята)	60
7.	Яйцо диетическое	1шт
8.	Масло сливочное, в том числе топленое	80
9.	Масло растительное (подсолнечное, оливковое, кукурузное и др)	20
10.	Молоко (цельное, кефир, ряженка и др)	600
11.	Молочные продукты:	
	творог нежирный	90
	сметана	30
	сыры (российский, голландский, костромской)	30
12.	картофель	300
13.	Крупы (все виды), мука	90
14.	Овощи свежие, бобовые, зелень в ассортименте	400
15.	Фрукты свежие (ягоды, цитрусовые в ассортименте)	500
16.	Фрукты консервированные	200

