

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
6235C822D4864D9667C3CA23DE065140
Владелец: Сизикова Наталья Владимировна
Действителен: с 01.12.2025 до 24.02.2027

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 рапортки 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

Приложение № 5

«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

Приложение №6

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 обреси, 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, крепкосолёная)	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
17.	Сухофрукты (курага, изюм, чернослив)	30
18.	Соки фруктовые в ассортименте	400
19.	Орехи (грецкие, миндаль, кешью, фундук)	30
20.	Сахар, конфеты, мармелад, халва	100
21.	мед	30
22.	Варенье, джем, повидло	40
23.	Мучные кондитерские изделия (печенье, галеты, пряники и др.)	130
24.	Хлеб ржаной/пшеничный	150/200
25.	Чай, кофе, какао	10
26.	Морская капуста	25

Приложение №9

Технологическая карта №
Наименование блюда «_____»

№п/п	Наименование продукта	Норма продуктов на одну порцию в гр	белки	жиры	углеводы	калорийность
	Выход					

Рецептура приготовления:

Составила: заведующий
производством (шеф-повар)

Согласовано:

заведующий
медицинским восстановительным центром

С положением ознакомлены:

_____	_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка	дата
_____	_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка	дата
_____	_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка	дата
_____	_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка	дата
_____	_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка	дата