СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
ГБПОУ РК «ЕИТ имени С.Л. Соколова»
Протокол от 09.01.2025 № 1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГБПОУ РК «ЕИТ имени С.Л. Соколова»
от 09.01.2025 № 3/од

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов в ГБПОУ РК «ЕИТ имени С.Л. Соколова»
(в новой редакции)

I.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Настоящее положение об организации питания студентов ГБПОУ РК «ЕИТ имени С.Л. Соколова» (далее Техникум) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ст.37);
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых Продуктов»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 15 сентября 2015 года № 556 «Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым» (в редакции Постановления Совета Министров Республики Крым от 15.10.2021 г. № 608);
- Постановлением Совета министров Республики Крым № 360 от 27 июля 2016 года «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 15 сентября 2015 года № 556»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым № 40 от 11.02.2016 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым» (в редакции Постановления Совета Министров Республики Крым от 15.10.2021 г. № 608);
- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 21 апреля 2020 года № 230 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 11 февраля 2016 года № 40»;
- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 25 декабря 2020 года № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»;
- Постановлением Совета Министров Республики Крым от 15 октября 2021 года № 608 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»;
- Приказом Министерства здравоохранения РФ и Минобрнауки РФ от 30.05.2002 № 176/2017«О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказом Минзрав соцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 22.01.2025 г. № 82 «О распределении на 2025 год средств на расходы на организацию питания отдельных категорий обучающихся, осваивающих образовательные программы

среднего профессионального образования», согласно Расчета по субсидии, предоставляемой государственным бюджетным , автономным учреждения на расходы на организацию питания отдельных категорий обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования «Обучающиеся, проживающие в общежитии (обед)»;
- Уставом Техникума;
- локальными нормативными актами Техникума.
1.2. Основными задачами при организации питания студентов в Техникуме являются:
- обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
1.3. Настоящее Положение регламентирует организацию питания студентов техникума на бесплатной и платной основе.

II. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ НА БЕСПЛАТНОЙ И ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ, ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. Питание студентов техникума обеспечивается наличием собственного пищеблока (столовой).
2.2. Питание в техникуме организовано за счет средств регионального бюджета (льготные категории студентов), за счет средств студентов, а также их родителей (законных представителей). Финансирование расходов по предоставлению бесплатного питания студентов техникума осуществляется за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым. Порядок предоставления, а также категории студентов техникума, обладающие правом на получение бесплатного питания, определены Постановлением Совета Министров Республики Крым № 40 от 11.02.2016 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым».
2.3. Региональный размер расходов для предоставления бесплатного питания студентам определяется Правительством Республики Крым.
2.4. Студенты техникума получают питание в течение учебного года в дни и часы работы техникума.
2.5. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся в техникуме (находящиеся на полном государственном обеспечении), обеспечиваются бесплатным пятиразовым питанием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин) в соответствии с нормами, установленными Постановлением Совета министров Республики Крым № 556 от «15» сентября 2015 г., Постановлением Совета Министров Республики Крым от 25 декабря 2020 года № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым».
2.6. Студенты, отнесенные к льготной категории (лица с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малоимущих семей, дети-чернобыльцев, участники боевых действий) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) в соответствии с (приложениями 3 к Постановлению Совета Министров Республики Крым

от 25 декабря 2020 года № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым») СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
2.7. Студенты, проживающие в общежитии, обеспечиваются одноразовым питанием (обед) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в случае и пределах выделенных средств. В случае отсутствия столовой, горячее питание осуществляется посредством доставки упакованных готовых горячих обедов, по контракту с ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ-КУРОРТ». Питание обучающихся производится в помещениях кухонь общежития Литер «И» на 1, 2, 3, 4 этажах.
2.8. Столовая техникума разрабатывает перспективное 10-ти дневное и ежедневное меню рационов питания (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения студентов горячим питанием, согласовывается заместителем директора по учебно-воспитательной работе и утверждается директором техникума.
2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
2.10. Ответственность за организацию питания студентов в целом возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе техникума, в группе - на куратора, закрепленного за группой.
2.11. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума. Для приема пищи предусматривается большая перемена длительностью не менее 20 минут.
2.12. Выдача питания организуется на основании приказа, в соответствии с расписанием занятий в техникуме. Заявка на количество питающихся студентов в группе подается куратором заместителю директора по учебно-воспитательной работе, которая формирует приказ и подает на подпись директору, копию приказа передает в столовую техникума.
2.13. Директор техникума назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет учет студентов, получающих питание в техникуме.
2.14. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражными комиссиями, состав которых утверждается приказом директора техникума. В состав бракеражных комиссий по должности входят медицинские работники, заведующий производством (шеф-повар), заместитель директора по учебно-воспитательной работе. Результаты проверки заносятся в бракеражные журналы установленного образца. Работу комиссий возглавляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе. Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания в техникуме.
Комиссия:
а) следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями их хранения, закладкой продуктов в котел;
б) контролирует отпуск готовых блюд;
в) осуществляет контроль за санитарным состоянием столовой.
2.15. Выплата денежной компенсации взамен горячего бесплатного пятиразового питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) студентам (дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении) рассчитывается ежегодно на 1 января в соответствии с нормами, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу

Севастополю (Крымстат), согласно приложению 3 к Постановлению Совета Министров Республики Крым от 25 декабря 2020 года № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым» и выплачивается за рабочие (во время прохождения производственной практики), выходные, праздничные и каникулярные дни.

2.16. Выплата денежной компенсации взамен горячего бесплатного двухразового питания (завтрак и обед) студентам льготной категории (лица с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малоимущих семей, дети-чернобыльцев, участники боевых действий) рассчитывается ежегодно на 1 января в соответствии с нормами, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), согласно приложению 3 к Постановлению Совета Министров Республики Крым от 25 декабря 2020 года № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым» и выплачивается за рабочие дни, кроме выходных, праздничных и каникулярных, по личному заявлению или по заявлению родителей (законных представителей) в случае:

- отсутствия столовой в образовательном учреждении;
- прохождения учебной или производственной практики;
- реализации образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- наличия хронических заболеваний, при которых по медицинским показаниям требуется специальное (диетическое) питание (по желанию);

2.17. Расчет стоимости питания производится в соответствии со среднесуточными нормами продуктов питания, указанными в приложении 3 к постановлению Совета министров Республики Крым от 25.12.2020 г. № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым», и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), по состоянию на 1 января текущего года.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА ПО СТОЛОВОЙ

3.1.Для обеспечения приема пищи студентами в техникуме из числа кураторов назначается дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурства.

3.2.Дежурный куратор подчиняется дежурному администратору.

3.2.1.Дежурный по столовой куратор несет ответственность за:

- организацию питания студентов в течение всего дня в соответствии с установленыминормами и меню;
- за соблюдением студентами правил поведения в столовой.

3.2.2. Дежурный по столовой куратор:

- следит за количеством отпущенных порций, согласно приказа, и за соблюдением графикаорганизации питания студентов, контролирует очередность групп, прибывающих в столовуюдля приема пищи;
- не допускает в столовую группы студентов, прибывшие без сопровождения куратора группы;
- не допускает посещения столовой студентами в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса посуды из столовой;
- требует от студентов соблюдения правил самообслуживания;

- принимает меры педагогического воздействия к студентам, нарушающим правила поведенияв столовой;
- о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

IV.ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ ТЕХНИКУМА

4.1. При формировании рационов питания для студентов столовая должна соблюдать следующие принципы рационального, сбалансированного питания:
- удовлетворять потребности студентов в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы идр.), в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансировать рацион по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимально разнообразить рацион, путем использования достаточного ассортиментапродуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- производить технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающуювысокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех
продуктов;
- иметь на каждое блюдо по меню технологическую карту со ссылкой на источник, снаименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в бруттои нетто и калькуляционную карту.

4.2. Организация питания студентов с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, в случае выезда студентов на мероприятия).

4.3. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

4.4. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

4.5. В качестве основного источника белков в составе рациона питания студентов обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

4.6. В питании студентов не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

4.7. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота,перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидриди др.).

4.8. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании студентов могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

4.9. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая исушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп,корица.

4.10. При производстве кулинарной продукции не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).
4.11. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), непрошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1марта.
4.12. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний(пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питаниястудентов не допускается принимать:
- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих ихкачество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма иветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств,неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной,деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
4.13. В питании студентов не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты(консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны,в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, чупа-чупсы, «кириешки», и т.д.);
- майонез для заправки первых блюд;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин;
- другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолурозовую или другие аналогичные компоненты), влияющиена рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованиемперечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.
4.14. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов недопускается использовать:
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни,паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко -"самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;

- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключениемготовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.)промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной
на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

4.15. Запрещается отпуск в буфеты овощных салатов, винегретов в заправленном виде,соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

4.16. Для обогащения рационов питания, проводится витаминизация третьих блюд (витамин С) под контролем медицинского работника.

V.ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА СТОЛОВОЙ

5.1. Заведующий производством (шеф-повар) руководит всей деятельностью столовой, несетперсональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных настоловую задач и функций.

5.2. Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования,организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работниковстоловой;

5.3. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудникамистоловой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания иорганизации труда, в том числе на основе использования современных информационныхтехнологий.

5.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, возложено на заведующего столовой (шеф-повара) столовой.

5.5.Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса возложено на заведующего производством (шеф-повара).

5.6. Правильное применение действующих форм, систем оплаты и стимулирование труда возложено на главного бухгалтера.

5.7. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве студентов,поставленных на питание, и фактически отпущенных порций, возлагаетсяна кураторов групп и дежурного куратора.

5.8. Контроль за организацией питания студентов в полном объеме возлагается на руководителя техникума.

VI.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

6.1. В образовательном учреждении предусмотрено обеспечение студентов питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

6.2. В техникуме обеспечен свободный доступ студентов к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

VII.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. При всех изменениях, вносимых в законодательство Российской Федерации, Республики Крым по вопросам организации питания студентов, обучающихся в профессиональных образовательных организациях, в настоящее Положение вносятся изменения и дополнения.

Исполнитель: Пугачева О.В.