

ПРИНЯТО
Советом ГАПОУ СО «СТОТ»

Протокол № 1
от «05» февраля 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «СТОТ»


В.И. Абеяшев
«05» февраля 2020г.

Приказ № 116-ОД
от «05» февраля 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов в столовой
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Саратовской области
«Саратовский техникум отраслевых технологий»

г. Саратов

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания студентов государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Саратовский техникум отраслевых технологий» (далее – техникум) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- 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";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в техникуме, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.3. Организация питания студентов в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Саратовской области, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

1.4. Основными задачами при организации питания студентов в техникуме являются:

- 1) обеспечение студентов здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - 3) предупреждение (профилактика) среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания студентов в техникуме за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов в техникуме, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Порядок организации питания

2.1. Техникум создает условия, необходимые для организации питания студентов, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания студентов в техникуме осуществляется штатными работниками столовой техникума.

2.3. Приказом директора техникума из числа штатных работников техникума назначается ответственный за организацию питания студентов в техникуме.

2.4. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Режим питания студентов утверждается директором техникума и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.5. Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Питание студентов осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного директором техникума и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания студентов в техникуме, возрастная категория, физические нагрузки студентов, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в техникуме 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.

2.10. Питание для каждой группы организуется на численность студентов, заявляемую мастером производственного обучения, педагогом-организатором и куратором учебных групп. При составлении заявки учитывается численность тех студентов, которые или родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.11. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.12. Отпуск горячего питания студентам необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.13. Организацию обслуживания студентов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.14. Для обеспечения студентов 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, следует разрабатывать рацион питания.

2.15. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

2.16. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.17. Случаи обеспечения питанием студентов:

1) Одноразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по очной форме обучения на бюджетной основе.

2) Студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, по программам подготовки специалистов среднего звена на бюджетной основе, являющиеся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – студенты-сироты), проживающие в общежитии техникума, обеспечиваются пятиразовым бесплатным питанием в сутки.

3) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

3. Порядок обеспечения питанием студентов-сирот

3.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам пятиразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. За не предоставленное горячее питание студентам-сиротам выдается денежная компенсация.

3.3. По заявлению студентов-сирот, обучающихся в техникуме и находящихся под попечительством, в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости, утвержденными департаментом образования и науки для данной категории студентов.

3.4. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора техникума.

3.5. Студент-сирота имеет право обратиться к директору техникума организацию с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- 1) прохождения практики вне техникума;
- 2) каникулярных, праздничных, выходных дней.
- 3) прохождения амбулаторного лечения;
- 4) карантина в техникуме;

- 5) наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
 - 6) нахождения в академическом отпуске;
 - 7) нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
 - 8) отсутствия в техникуме условий для организации и предоставления питания.
- 3.6. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет студента-сироты в течение 30 дней с момента поступления заявления (при наличии соответствующего приказа директора техникума).

4. Документальное оформление

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой техникума должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой техникума до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Полученные продукты от поставщиков, на основании документов, регистрируются в Журнале.

5. Обязанности и права участников процесса по организации питания

5.1. Директор техникума:

- 1) несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Саратовской области, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- 2) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- 3) назначает приказом из числа работников техникума ответственного за организацию питания в техникуме;
- 4) назначает приказом, из числа работников техникума комиссию по контролю за организацией и качеством питания.

6. Порядок осуществления контроля за организацией питания

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания создается бракеражная комиссия, в следующем составе:

- 1) медицинский работник;
 - 2) работник пищеблока;
 - 3) представитель администрации образовательного учреждения;
- 6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- 1) проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- 2) следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- 3) оформляет бракеражный журнал;

7. Финансовое обеспечение организации питания студентов

7.1. Финансирование расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется за счет средств областного бюджета Саратовской области (субсидии на выполнение государственного задания).

7.2. Размер суточной стоимости питания студентам определяется органом исполнительной власти Саратовской области.

7.4. Полное возмещение расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется в отношении детей-сирот (на условиях полного государственного обеспечения).

7.5. Частичное возмещение расходов на обеспечение питанием студентов осуществляется с учетом особенностей реализации образовательных программ в отношении следующих категорий студентов:

- 1) обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих;
- 2) обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

7.7. Студенты не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и от предлагаемого горячего питания (за исключением детей-сирот).

Студентам, находящимся на производственной практике, стоимость неостребованного питания выплачивается в виде перечисления денежной компенсации на их лицевой счет.

8. Принципы обогащения рационов питания студентов

8.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамины С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества – йод, железо, кальций и магний и др.).

8.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке столовой.

8.3. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях обогащения рационов питания студентов в техникуме высококачественными белками, легкоусвояемые жиры, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами и увеличением реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каши, горячие напитки на натуральном молоке, йогурты.