

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Прокопьевский электромашиностроительный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ПЭМСТ
_____ Е.В. Вольф
«11» сентября 2021г.



Порядок

**ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ПРОКОПЬЕВСКИЙ
ЭЛЕКТРОМАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Прокопьевск, 2021

Содержание

1 Назначение и область применения	3
2 Нормативное обеспечение	3
3 Сокращения и определения	3
4 Общие положения	4
5 Порядок организации питания в Техникуме	6
Приложение А Гигиенический журнал (сотрудники)	9
Приложение Б Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	9
Приложение В Журнал бракеража готовой пищевой продукции	9

1 Назначение и область применения

Настоящий Порядок организации горячего питания обучающихся Техникума (далее – Порядок) устанавливает требования к общим принципам организации питания обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, а также детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – студенты-сироты), порядку организации питания, предоставляемого на бесплатной основе в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Прокопьевский электромашиностроительный техникум» (далее – Техникум).

2 Нормативное обеспечение

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12. 1993г.);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Закон Кемеровской области от 05.07.2013 № 86-ОЗ «Об образовании» (принят Советом народных депутатов Кемеровской области 03.07.2013);
- Закон Кемеровской области от 10.12.2004 № 103-ОЗ «О мерах по обеспечению гарантий социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Кемеровской области»;
- Постановление Коллегии Администрации Кемеровской области от 21.02.2014 «Об утверждении Положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета в государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся на территории Кемеровской области»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

3 Сокращения и определения

В настоящем Порядке используются следующие определения и сокращения:

ВСП – воспитательная и социальная работа;

СанПиН - санитарно - эпидемиологические нормативы и правила;

ГПОУ ПЭМСТ – Государственное профессиональное образовательное учреждение «Прокопьевский электромашиностроительный техникум».

4 Общие положения

4.1 В Техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой;
- выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

4.2 В Техникуме по вопросам организации питания разработаны следующие документы:

- приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- порядок организации питания обучающихся Техникума;
- сводная ведомость по учету питающихся;
- справки, заявления по вопросам организации питания;
- ведомость на получение сухих пайков обучающимися;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.3 Питание обучающихся организуется за счет субсидий из соответствующих бюджетов.

4.4 Одноразовым бесплатным горячим питанием (обед) обеспечиваются обучающиеся, по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, и основным программам профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного времени. Замена горячего питания набором продуктов (сухой паек) производится в случае прохождения обучающимися производственной практики и участия в олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях на территории сторонних организаций.

4.5 Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Студенты-сироты обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием (завтрак, обед) и выдачей сухого пайка (полдник, ужин).

4.6 Студент-сирота имеет право обратиться в государственную профессиональную образовательную организацию с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне государственной профессиональной образовательной организации;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в государственной профессиональной образовательной организации;
- наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных документом, выданным медицинской организацией;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в государственной профессиональной образовательной организации условий для организации и предоставления питания;
- подготовки и прохождения процедуры аттестации (промежуточной и итоговой (государственной));
- проживания в семье опекуна, попечителя, приемных родителей, а также проживания вне общежития государственной профессиональной образовательной организации.

4.7 Денежная компенсация либо набор продуктов (сухой паек) взамен горячего питания выдается студентам-сиротам в размере стоимости четырехразового питания по нормам, утвержденным законодательством Российской Федерации и Кемеровской области – Кузбасса.

4.8 Государственная профессиональная образовательная организация производит выплату денежной компенсации взамен питания в течение 30 дней с момента поступления заявления: до 15 числа за первую половину месяца и до 30 числа за вторую половину месяца.

Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личные банковские счета студентов-сирот.

4.9 Набор продуктов (сухой паек) выдается в столовой социальным педагогом один раз в месяц по накладной на отпуск продуктов питания, составленной на основании заявлений обучающихся студентов-сирот бухгалтером.

4.10 К оказанию услуг по организации горячего питания обучающихся (в т.ч. поставке продовольственных товаров для формирования сухих пайков) в Техникуме допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию.

4.11 Питание в Техникуме организуется на основе меню, которое утверждается руководителем предприятия общественного питания, оказывающего услуги по организации питания в Техникуме и согласовывается руководителем Техникума. Меню должно разрабатываться на период не менее

двух недель. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности по согласованию с администрацией Техникума.

4.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.13 Контроль за питанием в Техникуме (сводная ведомость) осуществляет бухгалтер.

4.14 Ответственность за организацию питания в техникуме несет директор Техникума.

5 Порядок организации питания в Техникуме

5.1 В обеденном зале столовой Техникума размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.2 Столовая Техникума осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Техникума.

5.3 Часы приема пищи устанавливаются:

5.3.1 Для студентов-сирот.

- завтрак (7.45 – 8.00).

- обед во время перемены после второй пары (11.10 – 11.50). Выдача полдника.

- ужин выдается продуктовым набором (сухой паек) один раз в месяц согласно меню.

5.3.2 Для обучающихся Техникума, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

- обед во время перемены после второй пары (11.10 – 11.50).

- отпуск питания в столовой осуществляется по группам.

5.4 Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство мастеров.

5.5 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником за питание в Техникуме в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

5.6. Социальный педагог несет ответственность за организацию питания обучающихся:

- готовит пакет документов по Техникуму для организации льготного питания обучающихся (студенты-сироты);

- своевременно предоставляет необходимую информацию в бухгалтерию Техникума о каких-либо изменениях;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в Техникуме обучающихся;

- регулярно принимает участие в бракераже для контроля качества приготовления пищи;

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у мастеров производственного обучения необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5.7 Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание