



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
« 30 » августа 2022 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КТС»
П.П.Ремпель
« 30 » августа 2022 г.
Приказ №
от « » 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»
(новая редакция)**

г. Курск, 2022 г.

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 1 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-------|
| 1. Общие положения | 3-5 |
| 2. Основные задачи | 5 |
| 3. Общие принципы организации питания | 5-7 |
| 4. Порядок организации питания обучающихся | 7-8 |
| 5. Ответственность юридического лица – сторонней организации, с которой заключен договор аренды столовой, которая обеспечивает питание обучающихся | 9-10 |
| 6. Права юридического лица – сторонней организации, которая обеспечивает питание обучающихся | 11 |
| 7. Порядок предоставления питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих из малоимущих семей, многодетных семей, семей, попавших в трудную жизненную ситуацию по очной форме обучения | 11-13 |
| 8. Контроль за работой столовой, осуществляющей горячее питание студентов | 13-15 |
| 9. Заключительные положения | 16 |
| 10. Приложение | 17-19 |

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 2 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский техникум связи» (далее – ОБПОУ «КТС») определяет порядок организации питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение (далее – Положение) основано на следующих нормативных документах:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Закон Курской области от 09.12.2013 N 121-ЗКО "Об образовании в Курской области";

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановление Администрации города Курска Курской области от 6 апреля 2020 года n 641 «Об утверждении порядка обеспечения продуктовыми наборами или денежной компенсацией обучающихся из малоимущих, многодетных и (или) социальнонезащищенных семей, а также детей с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

- Постановление Администрации Курской области от 21 марта 2014 года n 158-па «Об утверждении порядка организации питания в государственных про-

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| Разработал | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| Проверил | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| Согласовал | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| Версия: 1.0 | | | Стр. 3 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

фессиональных образовательных организациях курской области»;

– Устав образовательной организации (далее – техникум) и иные локальные нормативные акты.

1.3. Организация питания студентов в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами РФ и Курской области, санитарными правилами и нормами, Уставом техникума и настоящим Положением.

1.4. 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, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению утверждаются приказом директора техникума. После принятия Положения (изменений, дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

1.6. Образовательная организация может организовать питание обучающихся следующими способами:

– самостоятельно (в этом случае она должна иметь собственную столовую и соответствующий штат специалистов, приобретать продукты питания и т.д.);

– через сторонние организации (далее – сторонние организации) общественного питания, которые на основе договоров арендуют помещение столовой образовательной организации и обеспечивают питанием обучающихся

В настоящее время ОБПОУ «КТС» заключен Договор аренды со сторонней юридической организацией, которая обеспечивает питание обучающихся.

1.7. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками техникума.

1.8. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора техникума и действует до утверждения нового положения.

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 4 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

1.9. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом директора техникума.

1.10. Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом директора техникума.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Основными задачами организации питания в техникуме являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным нормам на принципах полноценного и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, высокой культуры обслуживания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных либо других заболеваний, связанных с фактором питания, охрана их здоровья;
- пропаганда принципов здорового питания;
- социальная защита отдельных категорий обучающихся, предоставление мер социальной поддержки;
- организация контроля со стороны администрации техникума качества продуктов и выполнения сторонними организациями обязательств по обеспечению обучающихся горячим питанием (в случае если обеспечением питания занимаются сторонние организации).

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение столовой, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 5 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил РФ.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- ведомости –заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража сырой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета сроков годности продуктов;
- ведомость контроля питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается руководителем техникума.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется юридическим лицом (сторонней организацией), заключившим договор аренды

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 6 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

помещений образовательной организации с целью организации питания, договор по возмещению коммунальных услуг в соответствии с действующим законодательством.

Организация, осуществляющая питание, должна иметь соответствующую материально-техническую базу, специальные транспортные средства, квалифицированные кадры, прошедшие предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству и срокам реализации требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств.

4.2. Бесплатным питанием (за счет средств регионального бюджета) обеспечиваются обучающиеся, относящиеся к льготным категориям граждан.

4.3. Обеспечение бесплатным питанием льготных категорий обучающихся производится на основе заявления и документов, подтверждающих льготы.

Обучающиеся, относящиеся к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа указанных категорий, обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с действующим законодательством.

4.4. Предоставление бесплатного питания прекращается в следующих случаях:

- отчисление обучающегося из образовательной организации;
- предоставление обучающемуся академического отпуска;
- утрата обучающимся права на получение бесплатного питания;
- отказ обучающегося от бесплатного питания (письменное заявление).

4.5. Меню питания для всех категорий обучающихся, а также дополнительного питания для обучающихся, относящихся к категории детей-сирот и

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 7 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей, указанных категорий, составляется с учетом норм питания, установленных СанПиН.

4.6. Ежедневное меню утверждается руководителем образовательной организации и вывешивается в обеденном зале.

4.7. Организация питания предполагает обязательное использование горячих блюд и напитков.

4.8. Отпуск питания обучающимся осуществляется исходя из режима организации образовательного процесса.

4.9. Ответственный за организацию питания, назначенный руководителем техникума:

- обеспечивает общественный порядок;
- содействует работникам столовой в организации питания;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.10. Контроль организации качества питания обучающихся осуществляется руководителем образовательной организации, бракеражной комиссией образовательной организации по питанию.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора техникума. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА – СТОРОННЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ, С КОТОРОЙ ЗАКЛЮЧЕН ДОГОВОР АРЕНДЫ СТОЛОВОЙ, КОТОРАЯ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Сторонняя организация обязуется:

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 8 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

5.1.1. При оказании услуг по организации питания:

Организовать ежедневное (кроме выходных и праздничных дней) рациональное питание в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности государственные и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

5.1.2. Соблюдать установленные стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения.

5.1.3. В течение 3-х рабочих дней рассмотреть и утвердить разработанное сторонней организацией 10-дневное меню, по которому будет организовано питание обучающихся или предоставить ей обоснованные замечания по меню и согласовать с Роспотребнадзором.

5.1.4. Своими силами и из приобретенных исполнителем продуктов готовить и отпускать через организованную линию раздачи.

5.1.5. В случае перевода детей на дистанционное обучение обеспечить их сухим пайком своими силами.

5.1.6. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное образовательным учреждением, в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой (линии раздачи) перед соответствующими органами государственного надзора.

5.1.7. Обеспечить содержание помещений и оборудование пищеблока в чистоте, проведение надлежащей санитарной обработки и дезинфекции предметов производственного окружения, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологической безопасности и профилактики инфекционных заболеваний.

5.1.8. Организовать проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий, а также своевременно осуществлять вывоз

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 9 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

жидких и твёрдых пищевых отходов из пищеблока образовательного учреждения.

5.1.9. Обеспечивать функционирование столовой (линии раздачи) силами своих работников.

5.1.10. Контролировать, чтобы сотрудники, задействованные в оказании услуг (в том числе при перевозке готовой пищи (горячих обедов), кулинарных и кондитерских изделий), соответствовали требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ, отметки о прохождении которых заносятся в личные медицинские книжки.

5.1.11. Содержать помещения общественного питания и оборудование, выделенное техникумом, в надлежащем порядке, с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции и нести полную ответственность соблюдения указанных правил и требований сотрудниками столовой (линии раздачи) перед соответствующими органами государственного надзора.

5.1.12. Обеспечить правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, содержать его в надлежащем санитарном состоянии.

5.1.13. Соблюдать правила пожарной безопасности.

5.1.14. В случае утраты и/или порчи переданного ей оборудования, находящегося в учреждении, Сторонняя организация обязуется заменить такое оборудование на аналогичное, либо возместить Заказчику стоимость утраченного оборудования.

5.1.15. Сторонняя организация не может использовать помещение столовой и технологическое оборудование для оказания услуг третьим лицам.

6. ПРАВА ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА – СТОРОННЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ, КОТОРАЯ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.2. Сторонняя организация вправе:

6.2.1. При оказании услуг, предусмотренных Контрактом, использовать

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 10 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

собственную материально-техническую и производственную базу, соответствующую нормативно-правовым требованиям готовой продукции: кулинарных, кондитерских изделий.

6.2.2. Запрашивать у руководства техникума разъяснения и уточнения относительно оказания услуг в рамках заключенного Контракта. Вносить предложения по улучшению качества оказания услуг.

7. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ОБУЧАЮЩИМСЯ, ОСВАИВАЮЩИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ИЗ МАЛОИМУЩИХ СЕМЕЙ, МНОГОДЕТНЫХ СЕМЕЙ, СЕМЕЙ, ПОПАВШИХ В ТРУДНУЮ ЖИЗНЕННУЮ СИТУАЦИЮ ПО ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ

7.1. Право на бесплатное питание в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области (в данном случае – техникуме) имеют:

7.1.1. обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование в отдельных классах, группах образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам и (или) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;

7.1.2. обучающиеся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и являющиеся членами семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Курской области (далее - малоимущие семьи), и (или) членами многодетных семей, и (или) обучающимися, попавшими в трудную жизненную ситуацию.

7.2.1. Решение о предоставлении питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование в отдельных классах, группах образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам и (или) по программам

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 11 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, принимается администрацией государственной профессиональной образовательной организации Курской области на основании справки медико-социальной экспертизы или заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

7.2.2. Решение о предоставлении питания обучающимся из малоимущих семей принимается администрацией государственной профессиональной образовательной организации Курской области на основании справки о признании семьи малоимущей, выданной органом социальной защиты населения по месту жительства либо пребывания семьи.

7.2.3. Решение о предоставлении питания обучающимся из многодетных семей принимается администрацией государственной профессиональной образовательной организации Курской области на основании документов, подтверждающих наличие в семье трех и более детей в возрасте до 18 лет.

7.2.4. Решение о предоставлении питания обучающимся, попавшим в трудную жизненную ситуацию, принимается администрацией техникума по ходатайству попечительского совета, решению родительского комитета данной организации по результатам обследования условий жизни обучающегося.

7.3. Обеспечение питанием обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций Курской области осуществляется за счет средств областного бюджета, предусмотренных на оказание государственных услуг образовательными организациями.

7.4. На основании представленных документов администрация государственной профессиональной образовательной организации Курской области принимает решение о предоставлении обучающимся питания и утверждает соответствующий список.

7.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование в отдельных классах, группах образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам и (или) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, имеют право на бесплатное двухразовое питание.

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 12 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

7.6. Администрация техникума принимает решение о предоставлении питания другим категориям обучающихся за счет иной приносящей доход деятельности профессиональной образовательной организации.

7.7. Набор пищевых продуктов для обеспечения питания обучающихся в техникуме (за исключением детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) на одного обучающегося в день устанавливается в соответствии с Постановлением Администрации г.Курска Курской области от 06.04.2020 г. № 641 «Об утверждении порядка обеспечения продуктами наборами или денежной компенсацией обучающихся из малоимущих, многодетных и (или) социальнонезащищенных семей, а также детей с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания.

8. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ СТОЛОВОЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕЙ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ СТУДЕНТОВ

8.1. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается бракеражная комиссия.

8.2. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора техникума на каждый учебный год.

8.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Курской области, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами техникума.

8.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

8.5. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 13 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке техникума;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока техникума качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

8.6. Бракеражная комиссия оказывает содействие администрации техникума в организации питания студентов (обучающихся).

8.7. Бракеражная комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи студентами (обучающимися);
- за соблюдением графика работы столовой.

8.8. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

8.9. Организует и проводит опрос студентов (обучающихся) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству техникума.

8.10. Вносит администрации техникума предложения по улучшению обслуживания студентов (обучающихся).

8.11. Оказывает содействие администрации техникума в проведении просветительской работы среди студентов (обучающихся) и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

8.12. В тех случаях, когда выявленные недостатки можно устранить, блюда направляют на переработку. При невозможности исправить недостатки продукцию бракуют, оформляя соответствующим актом. Результаты проверки ка-

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 14 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

чества кулинарной продукции записываются в бракеражном журнале до начала ее реализации и заверяются подписями бракеражной комиссии.

8.13. При обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах, один экземпляр остается на предприятии.

8.14. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8.15. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

8.16. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

8.17. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

8.18. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

8.19. В бракеражный журнал комиссия вносит свои замечания относительно качестваготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Журнал должен быть прошнурован и скреплен сургучной печатью, страницы пронумерованы. Хранится журнал у заведующего производством.

8.20. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

8.21. Бракеражную комиссию возглавляет директор техникума.

8.22. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- социальный педагог;
- зав. производством;
- бухгалтер.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание учащихся в техникуме.

9.2. Непосредственные руководители учащихся обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей (законных представителей) учащихся под

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 15 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

роспись.

9.3. Директор техникума несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в возглавляемой Организации в соответствии с настоящим Положением.

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыха-

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| Разработал | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| Проверил | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| Согласовал | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| Версия: 1.0 | | | Стр. 16 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

нии. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть,

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 17 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 18 из 19 |



ОБПОУ «Курский техникум связи»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ОБПОУ
«Курский техникум связи»

аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

□ При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

| | <i>Должность</i> | <i>Фамилия/Подпись</i> | <i>Дата</i> |
|--------------------|----------------------|------------------------|---------------|
| <i>Разработал</i> | Зам.директора по УВР | Михайлова С.В. | 26.08.2022 |
| <i>Проверил</i> | Директор | Ремпель П.П. | 29.08.2022 |
| <i>Согласовал</i> | Юрисконсульт | Зуборева Т.А. | 26.08.2022 |
| <i>Версия: 1.0</i> | | | Стр. 19 из 19 |