

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор БПОУ ОО
«Орловский реставрационно-
строительный техникум»


С.И.Лупин

«30» августа 20 16 г.



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 04.10/13

Положение

**«Об организации питания обучающихся БПОУ ОО
«Орловский реставрационно - строительный техникум»
и Сосковского филиала БПОУ ОО «Орловский
реставрационно - строительный техникум»**

Принято решением
Совета техникума № 1
от «30» августа 20 16 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания и финансовое обеспечение обучающихся БПОУ ОО «Орловский реставрационно-строительный техникум» и Сосковского филиала БПОУ ОО «Орловский реставрационно-строительный техникум» (далее – техникум).

1.2. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме, принципы и методику формирования рационов питания, ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню.

1.3. Положение разработано в целях социальной поддержки обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок организации питания обучающихся, а также в исключительных случаях выплаты им денежной компенсации взамен питания.

1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;

- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Приказом Минздрава России и Минобрнауки России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации»;

- Федеральным законом «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21.12.96г. №159-ФЗ;

- постановлением Правительства Российской Федерации от 07.11.2005г. №659 «О материальном обеспечении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. N 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Законом Орловской области от 06.09.2013 г. N 1525-ОЗ «Об образовании в Орловской области»;

- постановлением Правительства Орловской области от 03 февраля 2014 года № 16 "Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»;

1.5. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 Питание обучающихся организуется в дни занятий. Для приема пищи устанавливаются большие перемены продолжительностью не менее 20 мин. в расписании занятий.

2.2 Право на получение бесплатного горячего питания имеют обучающиеся на бюджетной основе очной формы обучения, в том числе дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из их числа, находящиеся на полном государственном обеспечении, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя.

2.3 Обучающиеся, находящиеся на полном государственном обеспечении:

а) дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей обучающиеся в Техникуме, получают завтрак, обед, полдник, ужин - в виде горячего питания с учетом норм и набора продуктов рационального питания для возрастной категории, **с понедельника по воскресенье включительно** в соответствии с действующим Постановлением Правительства Орловской области от 3 февраля 2014 г. № 16 «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета». В соответствии с нормативно-правовыми актами Орловской области производится ежегодная индексация стоимости питания.

б) дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в Техникуме, на время пребывания в семьях родственников или других граждан, имеющих заключение органов опеки и попечительства о возможности временного пребывания ребенка в семье гражданина Российской Федерации, в выходные, праздничные и каникулярные дни получают продукты питания на сумму бюджетных средств, приходящихся на завтрак, обед, полдник и ужин;

в) детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам, потерявшим в период обучения одного или единственного родителя, не проживающим в общежитии, осуществляется выдача набора продуктов питания (сухих пайков) в дни фактического посещения занятий - на сумму бюджетных средств, приходящихся на полдник и ужин; в каникулярное время, выходные и праздничные дни - согласно суточным нормам питания.

2.4 Обучающиеся по очной форме обучения (кроме категории, указанной в пункте 2.3.настоящего Положения) получают горячее двухразовое питание из расчета нормативной стоимости и нормы питания согласно Постановлению Правительства Орловской области «Об организации питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета» от 03 февраля 2014 года № 16.

2.5 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.6 Режим работы столовой соответствует режиму работы техникума. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью 20 минут.

2.7 Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на мастеров производственного обучения.

2.8 Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий столовой, представитель администрации техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражной журнал.

3. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

3.1. При формировании рационов питания обучающихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

3.3. Обед состоит из второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

3.4. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.5. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени.

3.6. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

3.7. 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).

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

3.9. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

3.10. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе

масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло).

3.11. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). Рекомендуются использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.12. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

3.13. В питании обучающихся 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.

3.14. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, 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 ангидрид и др.)

3.15. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, 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).

3.16. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

3.17. При производстве кулинарной продукции для обучающихся не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.18. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.19. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

3.20. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс, как жарка. Недопускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.21. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

3.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного 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;
- утиные и гусиные яйца;
- 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 недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.23. В питании обучающихся в образовательном учреждении не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (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 основании искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправок салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

3.25. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в образовательном учреждении не допускается 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 обрезки, свиных боков, 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 исключением готовых 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;
- окрошки (холодные супы);
- 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.

3.26. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание организуется для всех обучающихся техникума очной формы обучения за счет средств областного бюджета.

4.2. Техникум организует питание обучающихся в пределах утвержденных сметных назначений.

4.3. Списки обучающихся, получающих питание, списки обучающихся, получающих денежную компенсацию, закрепляются соответствующим приказом по техникуму.

4.4. Горячие питание предоставляется обучающимся образовательного учреждения в дни теоретического обучения, при посещении образовательного учреждения.

4.5. Питание обучающихся образовательного учреждения (кроме детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа и лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя) в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и денежная компенсация обучающимся не выплачивается.

4.6. В целях социальной поддержки обучающихся, охраны их здоровья, фактически сложившаяся экономия по питанию может быть направлена техникумом на улучшение и совершенствование организации питания.

4.7. Директор техникума осуществляет выплату обучающимся компенсации взамен горячего питания за фактические дни посещения на период производственной практики обучающихся.

4.8. Директор техникума, руководитель филиала организует выдачу набора продуктов питания (сухих пайков) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, лицам, потерявшим в период обучения одного или единственного родителя, не проживающим в общежитии:

в дни фактического посещения занятий, на сумму бюджетных средств, приходящихся на полдник и ужин

в каникулярное время, в выходные и праздничные дни – согласно суточным нормам питания

Нормативная стоимость питания и нормы возмещения за счет средств областного бюджета расходов, связанных с обеспечением горячим питанием обучающихся, подлежат ежегодной индексации исходя из установленного законом Орловской области областном бюджете на очередной финансовый год и плановый период в пределах объемов бюджетных обязательств на содержание областных государственных образовательных учреждений.

4.9. В техникуме организация питания осуществляется в соответствии со следующими отчетными документами:

- 1) Приказом директора по питанию обучающихся техникума;
- 2) Списками обучающихся утвержденными директором;
- 3) Заявкой о постановке на питание обучающихся, с указанием их количества;
- 4) Ежедневным меню, с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;
- 5) Меню-требованием, заверенным в установленном порядке;
- 6) Актом на отпуск питания.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Орловской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;

- назначает из числа работников техникума, филиала ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на совете техникума и общего собрания.

5.1.1. При наличии финансовых средств директор техникума может организовывать питание участников спортивных олимпиад, соревнований, конкурсов профессионального мастерства проводимых на базе техникума.

5.2. Мастера производственного обучения:

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

- не реже, чем один раз в неделю представляют ответственным за организацию питания в техникум данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся потребности в сбалансированном и рациональном питании;

- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать их об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

СУТОЧНЫЕ НОРМЫ ПИТАНИЯ НА ОДНОГО ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (В ДЕНЬ НА ОДНОГО ПИТАЮЩЕГОСЯ)

N	Наименование	Норма килограмм 1 чел./день
1.	Хлеб ржаной	0,120
2.	Хлеб пшеничный	0,180
3.	Мука пшеничная	0,015
4.	Крахмал	0,002
5.	Макаронные изделия	0,010
6.	Крупы	0,040
7.	Бобовые	0,005
8.	Картофель	0,210
9.	Овощи	0,250
10.	Фрукты свежие или сок	0,060
11.	Сухофрукты	0,010
12.	Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	0,040
13.	Кофейный напиток	0,002
14.	Какао	0,0005
15.	Чай	0,001
16.	Мясо	0,130
17.	Рыба (сельдь)	0,060
18.	Колбасные изделия	0,005
19.	Субпродукты	0,015
20.	Молоко и кисломолочные продукты	0,100
21.	Творог полужирный	0,035
22.	Сметана	0,010
23.	Сыр	0,010
24.	Масло сливочное	0,025
25.	Масло растительное	0,010
26.	Маргарин	0,020
27.	Яйцо (шт.)	0,5
28.	Специи	0,0015
29.	Соль	0,007
30.	Желатин	0,0003
31.	Гомат-пюре	0,01
32.	Сухари пшеничные	0,005

Приложение №2

**СУТОЧНЫЕ НОРМЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ,
ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ
РОДИТЕЛЕЙ, И ЛИЦ ИЗ ИХ ЧИСЛА.**

N	Наименование	Норма килограмм 1 чел./день
1.	Хлеб ржаной	0,150
2.	Хлеб пшеничный (батон йодированный)	0,200
3.	Мука пшеничная высшего сорта	0,035
4.	Мука картофельная	0,003
5.	Крупы, бобовые 1 сорт, макаронные изделия высшего сорта	0,075
6.	Картофель	0,400
7.	Овощи и зелень	0,470
8.	Фрукты свежие	0,250
9.	Сок, нектар	0,200
10.	Сухофрукты	0,015
11.	Сахар	0,075
12.	Кондитерские изделия	0,025
13.	Кофе (кофейный напиток)	0,004
14.	Какао	0,002
15.	Чай	0,0002
16.	Мясо (говядина) 1 категории	0,105
17.	Мясо птицы	0,070
18.	Рыба (сельдь)	0,110
19.	Колбасные изделия	0,025
20.	Молоко, кисломолочные продукты	0,550
21.	Творог 9% (весовой)	0,070
22.	Сметана 20% (весовая)	0,010
23.	Сыр	0,012
24.	Масло сливочное	0,050
25.	Масло растительное	0,018
26.	Яйцо (шт.)	1
27.	Специи	0,002
28.	Соль	0,008
29.	Дрожжи	0,001