

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГА ПОУ «КТИС»
_____ В.Н. Склянчук
Совет колледжа от «__» _____ 2021 г.
Приказ от «__» _____ 2021 г. № _____

ПОЛОЖЕНИЕ

**о организации питания отдельных категорий студентов, обучающихся в
КГА ПОУ «Колледж технологии и сервиса»**

Владивосток

2021 г.

Положение об организации питания отдельных категорий студентов

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации питания студентов КГА ПОУ «Колледжа технологии и сервиса» (далее колледж) разработано на основании Постановления Администрации Приморского края от 21 сентября 2018 г. № 462-па «Об утверждении норм и Порядка обеспечения питанием обучающихся по очной форме обучения в краевых государственных профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, проживающих в общежитиях указанных организаций» (в ред. от 16.04.2019 г. № 238-па) и в соответствии Сан.ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Доведено до сведения и согласовано на заседаниях совета колледжа и студенческого совета КТИС.

1.2. Настоящее Положение определяет основные принципы организации питания студентов следующих категорий:

- студентам, проживающим в общежитии;
- студентам из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Приморском крае;
- студентам из многодетных семей.

1.3. Основными задачами при организации питания отдельных категорий студентов является:

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

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Студенты колледжа вышеуказанных категорий, обучающиеся по очной форме обучения, имеют право:

2.1.1. На обеспечение бесплатным питанием из расчета на одного обучающегося в день в размере 100,00 руб.:

- студенты, проживающие в общежитии колледжа, обеспечиваются одноразовым горячим питанием (обед или ужин) с 11.40 до 18.30 часов по адресу: г. Владивосток ул. Океанский проспект, 86, столовая «8 минут »
- студенты из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Приморском крае, и из многодетных семей обеспечиваются одноразовым горячим питанием с 11.40 до 18.30 часов по предоставлению талонов на питание по адресу: г. Владивосток ул.

Океанский проспект, 86 , столовая «8 минут» в соответствии с расписанием учебных занятий.

2.2. Обеспечение питанием детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в общежитии, производится в соответствии с Постановлением Администрации Приморского края № 310 –па от 31.07.2017 г. «Об обеспечении бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем, оборудованием и единовременным денежным пособием отдельных категорий лиц».

2.3. Финансирование расходов по обеспечению студентов бесплатным питанием осуществляется за счет средств краевого бюджета.

2.4. Ответственные работники столовой, обеспечивающие питание отдельных категорий студентов, разрабатывают примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения студентов горячим питанием.

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"), СанПинН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания в образовательных учреждениях НПО и СПО».

2.6. При обеспечении питанием руководитель учебного учреждения вправе производить замену отдельных продуктов на аналогичные продукты питания в соответствии с СанПин в пределах средств, выделенных на эти цели.

2.7. Ответственность за организацию питания отдельных категорий студентов, возлагается на социально-воспитательный отдел колледжа.

3. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся

3.1. Для получения бесплатного питания студенты, подают директору колледжа письменное заявление об обеспечении бесплатным питанием с приложением следующих документов:

- паспорт или документ, удостоверяющий личность заявителя;
- удостоверения многодетной семьи (для обучающихся из многодетной семьи);
- справки о среднедушевом доходе семьи (для обучающихся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Приморском крае);

3.2. Перечисленные выше документы, представляются в оригинале или копии, заверенной в установленном действующим законодательством порядке.

3.3. Бесплатное питание осуществляется со дня, следующего за днем издания приказа о предоставлении бесплатного питания, который принимается в течении трех рабочих дней со дня представления заявления и документа, подтверждающего личность.

3.3. Основаниями для отказа в обеспечении питанием является представление не в полном объеме документов, определенных настоящим пунктом 3.1.

3.4. Обеспечение бесплатным питанием приостанавливается:

- в выходные, нерабочие праздничные и каникулярные дни.
- прекращается в случае выселения из общежития или отчисления студента из колледжа со дня, следующего за днем издания приказа.
- со дня истечения срока действия удостоверения многодетной семьи или наступление случаев, влекущих прекращение действия удостоверения многодетной семьи, в соответствии с постановлением Администрации Приморского края от 22 января 2019 года № 24-па "Об утверждении Порядка регистрации многодетных семей на территории Приморского края и Порядка предоставления отдельных мер социальной поддержки многодетным семьям" – для обучающихся из многодетной семьи;
- со дня истечение срока действия справки о среднедушевом доходе – для обучающихся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Приморском крае.

3.5. При условии изменения оснований для предоставления бесплатного питания студент обязан уведомить директора колледжа в течении трех учебных дней после их возникновения.

3.6. Руководитель организации в течении трех рабочих дней со дня получения уведомления принимает соответствующий распорядительный акт.

4. Принципы формирования рационального питания студентов колледжа

4.1. При формировании рационов питания для студентов в столовой колледжа должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

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

- сбалансировать рацион по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимально разнообразить рацион, путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов; производить технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- иметь на каждое блюдо по меню технологическую карту со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто.

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

4.3. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей

нормативной и технологической документацией.

4.4. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

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

4.6. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, ограничивается использование пищевых добавок.

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

4.8. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

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

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

4.11. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания обучающихся (студентов) не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.12. В питании студентов не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний: сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.); кулинарные жиры; уксус, горчицу, хрен, перец острый, - кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь; газированные напитки;

4.13. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов не допускается использовать: кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, творог из непастеризованного молока, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас.