	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа

Рассмотрено и Согласовано
 Советом Колледжа
 Протокол № 1 от «14» ноября 2022 г

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор КГА ПОУ «КТИС»

_____ В.Н. Склянчук

Рассмотрено и Согласовано
 Студенческим советом Колледжа
 Протокол № 1 от «20» октября 2022 г

«22» ноября 2022 г

Рассмотрено
 на Педагогическом совете
 Протокол № 2 от «21» ноября 2022 г


ПОЛОЖЕНИЕ № 02-08.29
об организации питания в образовательной организации
в КГА ПОУ «Колледж технологии и сервиса»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет основные задачи и принципы организации питания, устанавливает требования к порядку организации питания, а также регламентирует обеспечение в Краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж технологии и сервиса» (далее- Колледж) гарантий по предоставлению питания отдельным категориям обучающихся (далее – Положение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН

	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа 02-08.29

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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

- нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, устанавливающими требования к организации питания обучающихся в образовательной организации;

- Уставом Колледжа и иными локальными нормативными актами.

1.3. Организация питания обучающихся и работников относится к компетенции Колледжа.

1.4. Обучающиеся Колледжа обеспечиваются питанием в качестве меры социальной поддержки и стимулирования в случаях и в порядке, которые установлены федеральными законами, законами РФ Приморского края.

1.5. Колледж осуществляет горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии.

1.6. Организация питания для обучающихся и работников осуществляется Колледжем в собственных столовых, а также посредством привлечения организаций общественного питания.

1.7. Колледж обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся и работников посредством ее размещения на официальном сайте Колледжа.

2. Основные задачи и принципы организации питания

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся и работников Колледжа являются:


- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантия качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- эффективное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа

2.2. Расписание занятий, обучающихся формируется таким образом, чтобы предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.3. Стоимость питания в собственной столовой Колледжа устанавливается из меню и калькуляции. Розничные цены на продукцию питания, производимую и реализуемую организациями общественного питания, расположенными на территории Колледжа, устанавливаются ими самостоятельно.

2.4. Питание обучающихся и работников осуществляется за счет самих обучающихся и работников, за исключением случаев обеспечения гарантий отдельных, категорий, обучающихся по предоставлению питания, указанных в пункте 4 настоящего Положения.

2.5. При формировании политики Колледжа по организации питания учитывается мнение обучающихся и работников, в связи с чем периодически проводится анонимное анкетирование.

2.6. Пункты общественного питания в Колледже осуществляют обеспечение обучающихся и работников питанием ежедневно (кроме летнего каникулярного периода с 1 июля по 31 августа) с понедельника по пятницу согласно установленному режиму работы.

3. Порядок организации питания в образовательной организации


3.1. При организации питания в Колледже должны соблюдаться следующие требования:

- в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

- в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

- в составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары);

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а

	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа 02-08.29

также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;

- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

- складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

- технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим;

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород;


- при замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью;

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой;

- для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц;

- количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц;

- обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа

3.2. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также дополнительного питания (буфетной продукции).

3.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).


3.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель и утверждается заведующей столовой. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания в Колледже меню согласовывается заведующей УВС Колледжа и утверждается руководителем предприятия общественного питания.

3.5. Питание обучающихся осуществляется 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, представленной в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением 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».

3.6. В обеденном зале должна размещаться следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания.

3.7. 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 пищеблока 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 в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа

3.8. Ассортимент основного (организованного) питания и дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением 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».

3.9. Допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.10. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.


3.12. Отпуск питания обучающимся и работникам осуществляется в соответствии с режимом питания, утвержденным руководителем образовательной организации. Как правило, завтрак организуется до начала учебных занятий, обед проводится на перерыве между занятиями продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.13. Организация обслуживания обучающихся и работников питанием происходит через раздачу.

4. Обеспечение образовательной организацией гарантий по предоставлению питания отдельным категориям обучающихся

4.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2. Бесплатное питание предусматривается для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей,

	МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ		
	Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж технологии и сервиса»	Положение об организации питания	идентифика тор документа

оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, в соответствии с правилами и нормами, утвержденными постановлением Правительства РФ от 18.09.2017 № 1117 «Об утверждении норм и Правил обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, а также норм и Правил обеспечения выпускников организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, специальных учебно-воспитательных учреждений открытого и закрытого типа, в которых они обучались и воспитывались за счет средств федерального бюджета, выпускников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, обучавшихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам за счет средств федерального бюджета, - детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, за счет средств организаций, в которых они обучались и воспитывались, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарем и оборудованием».

4.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов РФ Приморского края осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

