

**Положение
об организации питания обучающихся
ГБПОУ «МК № 5»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся ГБПОУ «МК № 5» (далее – Положение) разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», свода правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Устава ГБПОУ «МК № 5» (далее – образовательная организация).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся образовательной организации (далее – студенты), а также определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: студентов и работников образовательной организации.

2. Термины

2.1. Контролирующее лицо – должностное лицо образовательной организации ответственное за контроль технологического учета питания студентов, проведение организационно-технических мероприятий совместно с поставщиком питания, обеспечения оптимального порядка организации зоны раздачи и предоставления питания студентам в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями, качеством питания студентов.

2.2. Оператор информационной системы «Проход и питание» (далее – ИС «ПП») - должностное лицо образовательной организации ответственное за технологический учет питания студентов посредством информационной системы «Проход и питание», организацию питания студентов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.3. Работник-организатор - должностное лицо образовательной организации ответственное за предоставление ежедневной информации контролирующему лицу и операторам ИС «ПП» о фактическом количестве студентов с учетом потоков, расписания занятий и графика работы столовой (буфета).

3. Организационные принципы организации питания

3.1. Общие принципы организации питания:

3.1.1. Для организации питания студентов используются специальные помещения (пищеблок, буфет), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.1.2. По вопросам организации питания образовательная организация взаимодействует с классными руководителями групп студентов, территориальным органом Роспотребнадзора, МосГИК.

3.1.3. Питание студентов организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными,

региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.2. Режим питания:

3.2.1. Студентам образовательной организации бюджетных групп предоставляется льготное горячее питание (далее - Питание) за счет средств бюджета города Москвы.

3.2.2. Студентам образовательной организации внебюджетных групп предоставляется Питание за счет их личных средств.

3.2.3. Предоставление Питания студентам бюджетных групп осуществляется в беззаявительном порядке на основании приказа о их зачислении.

3.2.4. Предоставление Питания для студентов внебюджетных групп осуществляется в заявительном порядке через приложение «Дневник МЭШ», а также портал mos.ru путем пополнения баланса лицевого счета карты прохода и питания студента.

3.2.5. Персонифицированный технологический учет предоставления Питания студентам осуществляется с помощью их личных карт прохода и питания, а также механизма видеоидентификации.

3.2.6. За период производственной практики студентам бюджетных групп производится ежемесячная компенсационная выплата за Питание на основании приказа образовательной организации с указанием списочного состава студентов, по которым принято решение о выплате денежного возмещения взамен обедов и количества дней денежной компенсации.

3.2.7. Ежемесячная компенсационная выплата за Питание не производится в случаях:

- отсутствия студентов на занятиях без уважительной причины;
- в период прохождения промежуточной и итоговой аттестации;
- за период болезни.

3.3. Условия организации питания:

3.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в образовательной организации выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.4. Меры по улучшению организации питания:

3.4.1. В целях совершенствования организации питания студентов администрация образовательной организации совместно с классными руководителями:

- организует проведение разъяснительной работы со студентами, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит мониторинг качества организации питания.

4. Порядок предоставления одноразового горячего питания, дополнительного питания и организация питьевого режима

4.1. Питание:

4.1.1. Питание студентам предоставляется в учебные дни, согласно графику питания 5/6 дней в неделю (в зависимости от графика учебного процесса). Питание не предоставляется в дни проведения промежуточной и итоговой аттестации, дистанционных занятий, каникул, карантина, а также в выходные (воскресенье, либо в субботу – в зависимости от графика учебных занятий) и праздничные дни.

4.1.2. Питание студентам предоставляется по плану питания составляемому на 2 недели вперед.

4.1.3. План питания разрабатывается на основании примерного меню, составляемого на 12 дней, утвержденного поставщиком питания и согласованного директором образовательной организации.

4.1.4. Питание студентам предоставляется по выбору из заявленного списка блюд на день занятий.

4.1.5. Для отпуска Питания студентам в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

4.1.6. Предоставление Питания организуется по группам в соответствии с графиком. График составляется работниками-организаторами с учетом расписания, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий у студентов.

4.1.7. Отпуск блюд осуществляется по заявкам от операторов ИС «ПП» согласно полученных сведений от работников-организаторов.

4.2. Дополнительное питание:

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется студентам на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется по тем же правилам, что и реализация Питания в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в дни занятий в течение всего учебного года.

3.2.3. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласовывается директором образовательной организации.

3.3. Питьевой режим:

3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается через устройства раздачи воды (кулер), которые имеются на каждом объекте образовательной организации, путем предоставления Поставщиком бутилированной воды в соответствии с условиями Контракта, действующего на день предоставления питьевой воды.

3.3.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20 и информации Роспотребнадзора от 29.09.2022 г.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор образовательной организации:

- обеспечивает принятие локальных нормативных актов по организации питания;
- назначает из числа работников образовательной организации должностных лиц за организацию питания.

5.2. Контролирующее лицо:

- ежедневно ведет электронный табель в ИС «ПП» для учета полученных рационов питания, ежемесячно сверяет реестры талонов с фактически полученными рационами горячего питания;

- направляет заявки поставщику питания не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты оказания услуг с указанием количества рационов питания;

- организует мероприятия по предоставлению питания студентам;
- осуществляет проверку организации питьевого режима;
- осуществляет постоянный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при организации питания и питьевого режима;

- контролирует организацию поставщиком питания производственного контроля организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством;

- осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания студентам;
- ведет просветительскую работу об основах здорового и правильного питания, культуры приема пищи;

- ведет постоянную претензионную работу по выявленным фактам нарушений действующих нормативных документов и условий Контракта;

- осуществляет контрольные функции и иные мероприятия, установленные приказом директора образовательной организации.

5.3. Оператор ИС «ПП»:

- осуществляет проверку готовности пищеблока к началу оказания услуг;

- контролируют в ИС «Проход и питание» за предоставленное студентам питания;
- контролируют ход оказания услуг на текущий день (хранение продуктов питания, технология приготовления блюд, ведение производственной документации, соблюдение норм СанПин работниками пищеблока);
- проводят проверку качества, объема поставленной продукции, наличия сопроводительной документации, оформляют ежедневное меню на следующий день;
- проводят анализ присутствия студентов, своевременно подают контролирующему лицу заявку на питание;
- осуществляют оценку качества готовых кулинарных изделий в составе общественной комиссии по контролю за качеством питания;
- контролируют организацию обслуживания студентов (предоставление возможности выбора питания);
- заполняют отчетную документацию о фактическом количестве реализованных рационах питания;
- сообщают контролирующему лицу по выявленным фактам нарушений действующих нормативных документов и условий договора со стороны поставщика питания;
- проводят корректировку о наличии студентов на следующий день в соответствии с требованиями и формой, предусмотренной договором с поставщиком питания и на основании данных, полученных от работников-организаторов о фактическом количестве студентов;
- проводят оценку блюд по эффективности их реализации.

5.4 Работники-организаторы:

- при взаимодействии с классными руководителями, старостами групп и другими работниками образовательной организации предоставляют информацию о фактическом количестве студентов с учетом потоков, расписания занятий и графика работы столовой (буфета);
- контролируют фактическое присутствие студентов в столовой (буфете), с учетом потоков, расписания занятий и графика работы столовой (буфета).

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля.

6.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет общественная комиссия по контролю за качеством питания. Результаты проверки заносятся в журнал контроля качества питания. Общественная комиссия по качеству питания создается на текущий учебный год, состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации.

6.3. Систематический контроль ассортимента реализуемой продукции, соблюдения рецептур, полноты вложения сырья в блюда, соблюдения технологической и санитарной дисциплин при производстве и реализации продукции питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Роспотребнадзора, Управления социального питания и организации, являющейся поставщиком питания.