

ПРИНЯТО:

на Педагогическом Совете ГБПОУ СО
«СМХК»

Протокол № 1 от 28.08 2023
г.

Председатель [подпись] / А.И. Чистоданова
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБПОУ СО «СМХК»

[подпись] / А.В. Войня /

Приказ № 43/04 от 28.08 2023 г.



**Положение № 53
об организации питания обучающихся
в ГБПОУ СО «СМХК»**

Екатеринбург, 2023 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Свердловский мужской хоровой колледж» (далее - Колледж).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Колледже, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Колледже.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Колледже, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в Колледже осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов (готовых блюд) определяется контрактом и (или) договором с организацией общественного питания.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 5 декабря 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в Колледже.

1.7. Организация питания в Колледже осуществляется штатными работниками учреждения и (или) работниками предприятия общественного питания.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Колледжа, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в Колледже является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - модернизация оборудования буфета в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещению буфета

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное приказом директора ответственное лицо в Колледже -диспетчер по питанию, проводит ежедневный осмотр работников непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение № 1) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале за день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники буфетной Колледжа обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4. Буфетная должна быть оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

5. Буфетная должна быть оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

6. Для готовой к употреблению пищевой продукции в буфетной Колледжа должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная и столовая посуда, в том числе комплект маркированной столовой посуды для использования при карантинных мероприятиях.

17. В помещениях буфетной не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

18. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки готовой продукции

1.1. Порядок поставки продуктов и готовой продукции определяется договором (контрактом) между поставщиком и Колледжем.

1.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Колледжа, с момента подписания контракта.

1.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком в буфетную Колледжа.

1.4. Товар передается в соответствии с заявкой Колледжа, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

1.5. Транспортировку готовой продукции проводят в условиях, обеспечивающих её сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

1.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

1.7. Прием пищевой продукции в буфетную должен осуществляться при наличии сопроводительной документации на товар. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия сопроводительной документации и маркировки пищевая продукция в буфетную Колледжа не принимается.

1.8. Перевозка (транспортирование) готовой пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

1.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом-диспетчером по питанию. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции, поступающей в буфет Колледжа (приложение № 11).

5. Условия и сроки хранения продуктов

1.1. Доставка готовой продукции должна находиться под строгим контролем директора Колледжа и назначенного приказом директора ответственного лица -диспетчера по питанию.

1.2. Готовая продукция, поступающая в Колледж, должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

1.3. Не допускаются к приему готовая пищевая продукция с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

1.4. Буфетная должна быть обеспечена бытовым холодильником

1.6. Помещения буфетной и холодильник необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

1.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов готовых блюд с момента их изготовления, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильнике на бумажном носителе (Приложение №).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся Колледжа получают питание согласно установленному и утвержденному директором Колледжа режиму питания в зависимости от их режима обучения (Приложение №).

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, согласованным с директором Колледжа.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся в Колледже, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором Колледжа.

7.3. Меню является основным документом для реализации пищи в буфетной Колледжа.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Колледжа, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) назначенным ответственным лицом-диспетчером по питанию в Колледже, составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Колледжа. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы обучающихся.

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение №).

7.8. При составлении меню для обучающихся в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 6);
- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 5);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 8).

7.9. 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 (Приложение № 9).

7.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в регионах с дефицитом отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с

прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

11.11 На информационных стендах буфета Колледжа вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

11.12 При наличии в Колледже детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

11.13 Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в Колледже необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

11.14 Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Колледже.

4. Порядок организации питания в Колледже

4.1 Организация питания обучающихся в Колледже является обязательным направлением деятельности Колледжа.

4.2 Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований бюджета субъектов Российской Федерации, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.3 Администрация Колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.4 При нахождении детей в Колледже более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

4.5 Для обучающихся Колледжа предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

4.6 При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Колледже должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом следующего:
 - при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении № 10*, по каждому приему пищи.
 - разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых

на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

8.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»).

8.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении № ___*.

8.9. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение № 11*).

8.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.14. Проверку качества пищи осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в нее входит и диспетчер по питанию. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Колледжа.

8.15. В компетенцию директора Колледжа по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы буфета, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений буфета;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение буфетной Колледжа достаточным количеством оборудования и инвентаря.

8.16. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором Колледжа.

8.17. Работа буфета организуется в течение учебного дня.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ

9.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.2. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ по образовательным программам начального общего образования, учитываются п. 2.1 статьи 37 Федерального закона №273-ФЗ.

9.3. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организован государственными образовательными организациями субъектов Российской Федерации на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

9.4. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ являются:

- прекращение образовательных отношений;

на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

8.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»).

8.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении № _____.

8.9. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 11).

8.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.14. Проверку качества пищи осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в нее входит и диспетчер по питанию. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Колледжа.

8.15. В компетенцию директора Колледжа по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы буфета, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений буфета;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение буфетной Колледжа достаточным количеством оборудования и инвентаря.

8.16. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором Колледжа.

8.17. Работа буфета организуется в течение учебного дня.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ

9.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.2. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ по образовательным программам начального общего образования, учитываются п. 2.1 статьи 37 Федерального закона №273-ФЗ.

9.3. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организован государственными образовательными организациями субъектов Российской Федерации на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

9.4. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ являются:

- прекращение образовательных отношений;

- утрата права на получение бесплатного двухразового питания.
- 9.5. В случае утраты права на получение бесплатного двухразового питания родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ уведомляют в письменной форме об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.
- 9.6. Предоставление бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ прекращается со дня принятия распорядительного акта Колледжа, о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 9.4. настоящего Положения.
- 9.7. Колледж ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.
- 9.8. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающимся с ОВЗ в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).
- 9.10. Размер денежной компенсации определяется Колледжем самостоятельно, исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день и в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных Колледжем на эти цели.

10. Порядок организации дополнительного питания обучающихся

10.1. При организации дополнительного питания детей в Колледже должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.

11. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

11.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

12. Порядок организации питьевого режима в Колледже

12.1. Питьевой режим в Колледже, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

12.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

12.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

12.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

12.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

12.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

12.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

13. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

13.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственного-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в буфетной;
- принимать участие в деятельности органов государственного-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

13.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации Колледжа все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Колледже для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

14. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

14.1. Колледж с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:
 - количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- обеспеченность буфета современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность обучающихся и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

15. Ответственность и контроль за организацией питания

15.1. Директор Колледжа создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Колледжа.

15.2. Директор Колледжа представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

15.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками буфетной, назначенным ответственным лицом в Колледже-диспетчером по питанию отражаются в должностных инструкциях.

15.4. К началу нового учебного года директором Колледжа издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Колледже, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

15.5. Контроль организации питания в Колледже осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора Колледжа.

15.6. Ответственный за организацию питания-диспетчер по питанию осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

15.7. Директор Колледжа обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на поставку продуктов питания (готовой продукции);
- материально-технического состояния помещений буфета, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения буфета Колледжа достаточным количеством столовой и кухонной посуды;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

15.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляют контроль:

- качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- работы буфетной, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками буфетной с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

15.9. Лицо, ответственное за организацию питания-диспетчер по питанию:

- взаимодействует с классными руководителями по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- уточняет количество и персонафицированные списки детей из малоимущих семей, детей с ОВЗ, детей-сирот и других категорий обучающихся, имеющих право на льготное питание. Представляет данные списки на рассмотрение директору Колледжа.

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися буфета,
- ведёт Журнал ежедневного учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
- составляет ежемесячный табель фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- осуществляет мониторинг охвата питанием обучающихся по различным категориям;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания в буфете Колледжа;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

15.10. Классные руководители (кураторы групп) Колледжа:

- ежедневно, до 13.00 представляют лицу, ответственному за организацию питания – диспетчеру по питанию заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, по необходимости, до 9.00 в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- 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, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

16. Документация

16.1. В Колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в Колледже;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ГБПОУ СО «СМХК»;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Журналы учета посещаемости детей фактически получивших горячие завтраки и обеды по классам;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы в буфете;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Колледж, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Колледжа.

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. Положение принимается на неопределенный срок.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652185396560566351996131268363309912619724340196

Владелец Войня Алексей Викторович

Действителен с 26.11.2025 по 26.11.2026