

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания студентов краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский техникум техносферной безопасности и промышленных технологий» на 2022-2023 учебный год.**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет основные задачи и принципы организации питания, устанавливает требования к порядку организации питания, а также регламентирует обеспечение КГБ ПОУ «Хабаровский техникум техносферной безопасности и промышленных технологий» (далее – КГБ ПОУ ХТТБПТ) гарантий по предоставлению питания отдельным категориям студентам (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 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»;

– Постановлением Правительства Хабаровского края от 26.09.2014г. № 354-пр «О материальной поддержке обучающихся за счет бюджетных ассигнований краевого бюджета в краевых государственных профессиональных образовательных организациях»;

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

1.3. КГБ ПОУ ХТТБПТ обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания и охраны здоровья студентов посредством ее размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## **2. Общие принципы организации питания в КГБ ПОУ ХТТБПТ**

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья студентов, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание студентов организуется за счет бюджетных ассигнований, собственных средств студентов и их родителей.

2.3. Для студентов, находящихся в образовательной организации до 6 часов, предусмотрен один прием пищи - завтрак или обед.

2.4. Для студентов, находящихся в образовательной организации более 6 часов, - не менее двух приемов пищи.

2.5. Питание может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

2.6. Питание студентов осуществляется в столовой, находящейся в учебном корпусе КГБ ПОУ ХТТБПТ по адресу г. Хабаровск ул. Гагарина д. 2 «Г».

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех студентов в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 25 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.8. При организации питания должны соблюдаться требования СанПин, перечисленные в пункте 1.2

2.9. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в

раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.10. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит специализированная организация. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.11. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.13. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должны сохраняться в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

2.15. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.16. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет уполномоченное лицо 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) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются 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°C до +6°C.

2.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.19. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.20. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.21. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии студентов не допускается.

2.22. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.23. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

### **3. Порядок организации питания в КГБ ПОУ ХТТБПТ**

3.1. Организация питания студентов возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

3.2. Бесплатным питанием в качестве дополнительных мер социальной поддержки обеспечиваются:

3.2.1. Студенты КГБ ПОУ ХТТБПТ обучающиеся за счет средств бюджетных ассигнований краевого бюджета по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее- ППКРС):

- проживающие в общежитии КГБ ПОУ ХТТБПТ- трехразовым питанием стоимостью не менее 100 рублей в день;

- не проживающие в общежитии-двухразовым питанием стоимостью не менее 50 рублей в день.

Право на ежедневное бесплатное питание (за исключением каникулярных дней) наступает с первого учебного дня на основании приказа о зачислении и прекращается со дня издания приказа об отчислении обучающегося.

3.2.2. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя. Указанной категории студентов предоставляется 6 (шести) разовое питание стоимостью не менее 150 рублей.

Для детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нормы обеспечения бесплатным питанием увеличиваются на 10 % в день на каждого обучающегося в летний период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни.

3.3. Списки обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание, формируются в начале учебного года. В течение учебного года, указанные списки могут изменяться в соответствии с движением контингента обучающихся.

3.4. Бесплатное питание предоставляется для указанных выше категорий только в учебные дни.

3.5. На время прохождения практики, участия в олимпиадах, соревнованиях, других учебно-воспитательных мероприятиях на основании представленного студентом заявления в соответствии с приказом директора КГБ ПОУ ХТТБПТ студенту выдается денежная компенсация за питание. Размер денежной компенсации за питание рассчитывается как производное стоимости двухразового питания и количества дней отсутствия студента.

3.6. Студентам производится денежная компенсация стоимости питания в соответствии с локальными актами КГБ ПОУ ХТТБПТ о переходе на образовательную деятельность с применением дистанционных технологий без непосредственного посещения организации (далее - период дистанционного обучения) в случаях:

- установления регионального (межмуниципального) и (или) местного уровня реагирования на чрезвычайную ситуацию, подтвержденного правовым

актом органа государственной власти субъекта Российской Федерации и (или) органа местного самоуправления;

- установления карантина и (или) иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционных заболеваний человека, заразных и иных болезней животных, подтвержденного правовым актом федерального органа исполнительной власти, органа государственной власти субъекта Российской Федерации.

Компенсация производится студенту, не имеющему на начало периода дистанционного обучения академической задолженности, на основании заявления, поданного студентом в организацию не позднее 30 дней после завершения периода дистанционного обучения.

Размер денежной компенсации за питание рассчитывается как произведение стоимости двухразового питания и количества дней, в которые студенту не предоставлялось питание.

3.7. В случае изменения или прекращения права обучающихся на обеспечение бесплатным питанием, такое питание прекращается с 1 числа месяца, следующего за месяцем наступления таких обстоятельств.

3.8. Контроль за питанием детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся в техникуме, осуществляет социальный педагог техникума. Социальный педагог ежедневно составляет заявку на питание, вносит изменения в случае замены горячего питания денежной компенсацией. Контролирует ежедневный рацион питания и условия приёма пищи обучающимися. Своевременно реагирует на замечания обучающихся, их просьбы и предложения.

3.9. Питание студентов КГБ ПОУ ХТТБПТ осуществляется в соответствии с утвержденным меню, которое ежедневно вывешивается в столовой, с указанием названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.10. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы КГБ ПОУ ХТТБПТ.

3.11. При организации питания, столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.

3.12. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и работников, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».

3.13. В питании обучающихся запрещается использовать:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;

- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные;
- крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- простокваша – «самоквас»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;
- газированная вода питьевая;

- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовая;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

#### **4. Питьевой режим КГБ ПОУ ХТТБПТ**

4.1. Питьевой режим в КГБ ПОУ ХТТБПТ организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и через установки с дозированным розливом воды (куллер). Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

4.2. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

4.3. Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

#### **5. Контроль и ответственность за организацией питания**

5.1. Для контроля за качеством пищи ведется бракеражный журнал, который заполняется членами бракеражной комиссии.

5.2. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции по органолептическому показанию до ее приема обучающимся

ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора.

5.3. Контроль за осуществлением надзора за работой пищеблока и качества блюд, за организацию работы бракеражной комиссии, за ведение документации в столовой, за соблюдением санитарно-гигиенического и дезинфекционного режима в столовой, за применение разрешенной к использованию посуды и мебели, за осуществлением надзора за состоянием и уровнем исправности технологического оборудования столовой и пищеблока, за обеспечением качества питания каждой партии возлагается на заведующего производством.

5.4. Контроль за организацией питания в полном объеме возлагается на заместителя директора по воспитательной работе.

5.5. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве студентов, поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание студентов, суточная ведомость, акт на отпуск питания) возложена на социального педагога техникума.

5.6. Конфликтная ситуация между образовательным учреждением и студентами по вопросам питания разрешается заместителем директора по воспитательной работе. Решение принимается в срок до 6 дней.