

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ № 2 ИМ.
ГЕРОЯ РОССИИ Ю. М. НАУМОВА»

ИНН 5409104865, КПП 540901001, ОКПО 02517322

полное наименование учреждения

ПРИКАЗ

24.01.2024

№ 12

г. Новосибирск

Об утверждении Положения об организации питания обучающихся

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства Новосибирской области от 15.02.2017 № 50-п «О реализации мер социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа»; Постановлением Правительства Новосибирской области от 13.07.2015 № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательной организации на территории Новосибирской области»; Постановлением правительства Новосибирской области от 27.12.2023 № 660-п «Норматив расходов на обеспечение двухразовым питанием в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, ребёнка-инвалида в государственной профессиональной образовательной организации Новосибирской области»; Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, **приказываю:**

1. Утвердить «Положение об организации питания» обучающихся ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 им. Героя России Ю.М. Наумова».
2. Признать утратившим силу «Положение об организации питания обучающихся» ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 им. Героя России Ю.М. Наумова» (приказ № 38А от 18 марта 2022г.)

Директор



Т.Ю.Бурдина

СОГЛАСОВАНО
Протокол педагогического
Совета № 4
от «24» января 2024

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ НСО
«Новосибирский центр
профессионального обучения № 2
им. Героя России Ю.М.Наумова»



Т.Ю.Бурдина

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся

в Государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении Новосибирской области «Новосибирский
центр профессионального обучения № 2 им. Героя России Ю.М.Наумова»

«С учётом мнения обучающихся»

Протокол заседания Совета обучающихся
№ от «15» января 2024г.

г. Новосибирск

2024

1. Общие положения

Назначение и область применения

Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся с ОВЗ и детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, обучающимся по очной форме обучения в ГБПОУ НСО «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 им. Героя России Ю.М.Наумова» (далее Центр); эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели. Регламентирует порядок организации питания обучающихся; принципы и методику формирования рационов питания; порядок осуществления контроля за организацией питания.

Область применения

Настоящее Положение применяется во всех структурных подразделениях Центра и входит в перечень локальных нормативно-правовых актов.

Нормативные ссылки

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Постановление Правительства Новосибирской области от 15.02.2017 № 50-п «О реализации мер социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа»;
- Постановление Правительства Новосибирской области от 13.07.2015 № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательной организации на территории Новосибирской области»;
- Постановление правительства Новосибирской области от 27.12.2023 № 660-п (Приложение № 5 к приложению № 3) «Норматив расходов на обеспечение двухразовым питанием в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, ребёнка-инвалида в государственной профессиональной образовательной организации Новосибирской области, подведомственной министерству образования Новосибирской области»;
- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

2. Основные задачи при организации питания

- 2.1 Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2 Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 2.3 Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья питание организуется на сумму **184,60 рублей** в рабочие дни за счёт ассигнований бюджета Новосибирской области, из расчёта стоимости завтрака **72,40 рублей, обед 112,20 рублей;**

3.2. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, состоящих на полном государственном обеспечении, питание организуется на сумму в **рабочие дни – 368,90 рублей;** в выходные, праздничные и каникулярные дни **на сумму – 405,79 рублей** за счёт ассигнований бюджета Новосибирской области и производится в следующем порядке:

- трёхразовым горячим питанием (завтрак, обед, ужин);
- двухразовое питание (полдник, 2-ой ужин)

3.3 Питание осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно расписанию и графику:

Завтрак	с 8-30 ч.	до 8-55 ч.
Обед	с 12-00 ч.	до 13-00 ч.
Полдник	с 15-00 ч.	до 15-30 ч.
1-ый ужин	с 18-00 ч.	до 18-30 ч.
2-ой ужин	с 21-00 ч.	до 21-30 ч.

3.4. Питание обучающихся производится по предварительному, составленному ответственными работниками двухнедельному меню, утверждённому директором центра.

3.5 Администрация центра организует дежурства мастеров производственного обучения, которые ежедневно предоставляют в столовую (зав. производством) заявку на питание обучающихся;

3.6 Работник бухгалтерии на основании поданной дежурным мастером заявке, составляет калькуляцию, пишет ежедневное меню с указанием наименования блюд и норм выхода продукции, стоимости готового блюда. Калькуляция и меню подписывается директором и работником бухгалтерии.

3.7 Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующая столовой, организаторы питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.8 Дежурный мастер осуществляет контроль за посещением обучающихся столовой и учётом количества отпущенных завтраков и обедов.

3.9 Мастера производственного обучения, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся, согласно поданной заявке на питание обучающихся

3.10 Социальный педагог ежемесячно корректирует списки обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, получающих сухие пайки взамен горячего питания. Формирует приказы на выдачу сухого пайка. Формирует список и ведет учет детей – инвалидов.

3.11 Заведующий производством осуществляет проверку качества поступающей продукции, наличие санитарного паспорта на автотранспорт, личной медицинской книжки экспедитора, водителя, грузчика, правильность оформления товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции.

4. Основные организационные принципы выдачи сухого пайка

4.1 Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из их числа, состоящим на полном государственном обеспечении и не проживающим в общежитии, один раз в месяц выдаётся сухой паёк взамен горячего питания в учебные дни (1 и 2 ужин); за выходные и праздничные дни выдаётся сухой паёк в полном объёме;

4.2 Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из их числа, состоящим на полном государственном обеспечении и не проживающим в общежитии, в период прохождения производственной

практики на предприятиях взамен горячего питания выдаётся сухой паёк в полном объёме;

4.3 Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из их числа, состоящим на полном государственном обеспечении и проживающим в общежитии, в период прохождения производственной практики на предприятиях взамен горячего питания (завтрак, обед) выдаётся сухой паёк;

4.4 Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из их числа, состоящим на полном государственном обеспечении и не проживающим в общежитии в каникулярный период выдаётся сухой паёк в полном объёме;

4.5 Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из их числа, состоящим на полном государственном обеспечении и выезжающим из общежития в каникулярный период выдаётся сухой паёк в полном объёме;

5. Сотрудники образовательной организации:

5.1 предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании,

5.2 систематически выносят на обсуждение вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся на заседания совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6. Ответственность

6.1 Директор центра:

– несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников ответственных за организацию питания;

6.2. Дежурный мастер и мастера производственного обучения:

– несут ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся, поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также правильность оформления отчётных документов;

6.3. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют работу по формированию культуры питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.
- осуществляют мониторинг организации питания в части своей компетенции;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания

6.4 Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся

6.5 При возникновении конфликтной ситуации между образовательным учреждением и обучающимися, последние вправе поставить вопрос для его разрешения перед руководителем училища. Решение принимается в недельный срок, либо незамедлительно.

7. Принципы формирования рационов питания

7.1 Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

7.2 При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

7.3 Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

7.4 В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательной организации ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

7.5 При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макро нутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;
- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

8. Организация горячего питания

Предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

– Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухофруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

– В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

– Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

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

– В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.

– В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используют мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

– В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

– Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

– В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

– В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и

холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

– В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

– В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)

– В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

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

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

– В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду.

– Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

9. Меры предосторожности

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания **не допускается** принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты готовые к употреблению).

В питании обучающихся **не допускается** использовать продукты, способствующие ухудшению 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 (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);

- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с уксусом);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных красителей).
- майонез для заправки первых блюд, ограничивать использование майонеза для заправок салатов;
- кофе натуральный, а также продукты содержащие кофеин, другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- гормоны, гормоноподобные вещества, продукты содержащие антибиотики.

С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в центре **не допускается** использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, фаршмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовы к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы)
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, **следует использовать** яйцо с качеством не ниже диетического.

10. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

10.1 Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора центра создается бракеражная комиссия.

10.2 Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

10.3 Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательной организации.

10.4 Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседаниях педагогического совета;
- на совещаниях при руководителе образовательного учреждения.

С Положением «Об организации питания обучающихся» в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Новосибирский центр профессионального обучения № 2 им. Героя России Ю.М. Наумова» утвержденным от « 24 » 01 2024г. № 12

Ознакомлены: 25.01.2024.

1. Бурдина Татьяна Юрьевна
2. Кадикова Любовь Сергеевна
3. Богонникова Лилия Владимировна
4. Михайлова Снежана Евгеньевна
5. Бровкина Полина Витальевна
6. Бурденко Евгения Александровна
7. Дудина Татьяна Анатольевна
8. Любимцева Елена Анатольевна
9. Коломыцева Елена Владимировна
10. Бычков Родион Александрович
11. Вернер Надежда Геннадьевна
12. Дружинин Иван Александрович
13. Епишева Вера Александровна
14. Золотова Татьяна Викторовна
15. Степанова Наталья Михайловна
16. Ткачева Светлана Васильевна
17. Филиппова Марина Николаевна
18. Шатрова Елена Александровна
19. Машина Алена Алексеевна
20. Секлецова Вера Юрьевна
21. Чапайкина Елена Владимировна
22. Гаврилова Наталья Юрьевна
23. Коршунова Вероника Николаевна
24. Мартынова Галина Ивановна
25. Хисматулина Юлия Николаевна
26. Глухов Евгений Александрович
27. Бабаев Амик Джумартович

Handwritten signatures in blue ink, corresponding to the list of names. The signatures are written in a cursive style and are placed to the right of each name.

- 28. Кузьменко Наталья Ильинична *НЗ*
- 29. Лапина Елена Павловна *ЛП*
- 30. Монарх Татьяна Николаевна *ТН*
- 31. Оленич Наталья Александровна *ОА*
- 32. Стадничук Вера Сергеевна *СВ*
- 33. Аллахвердян Малакат Исаевна *АИ*
- 34. Карнович Татьяна Николаевна *КН*
- 35. Рябикова Вера Сергеевна *РВ*
- 36. Ананьин Николай Владимирович *АН*
- 37. Мякишева Галина Анатольевна *МГ*
- 38. Масанская Ольга Петровна *МО*