

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
Протокол №1

от «31» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказ №298/1-осн от 01.09.2023г.

Директор ОБПОУ «КМТ»


_____ А.В.Пархоменко

«01» сентября 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
Льговского филиала областного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Курский монтажный техникум»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся Льговского филиала областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум» (далее - Положение) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 « Об утверждении санитарных правил и СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Закона Курской области от 09.12.2013 № 121-ЗКО «Об образовании в Курской области»;
- Постановления Губернатора Курской области от 13 октября 2022 г. № 298-пг «О дополнительных мерах социальной поддержки семьям лиц, призванных на военную службу по мобилизации»;
- Постановления Администрации Курской области от 16.02.2017 №108 - па «Об оказании государственной социальной помощи в Курской области»;
- Постановления Администрации Курской области от 21.03.2014 №158-па «Об утверждении порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области»;
- Устава областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский монтажный техникум».

1.2. Питание студентов организовано в специальном помещении-столовой техникума с обеденным залом на 60 посадочных мест.

1.3. Техникум самостоятельно определяет форму организации питания и поставщиков полуфабрикатов, так как располагает доготовочным предприятием общественного питания.

1.4. Администрация техникума осуществляет повседневный контроль за столовой техникума.

1.5. Питание в техникуме обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, организуется за счет средств областного бюджета.

1.6. Питание в техникуме обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена организуется за счет средств обучающихся или их законных представителей (на договорной основе).

2. Порядок и организация питания обучающихся.

2.1. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

2.2. Примерное меню питания обучающихся должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника Льговского филиала ОБПОУ «КМТ». Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

2.3. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Ежедневное меню основного (организованного) питания осуществляется с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

2.4. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.5. Утвержденное меню ежедневно вывешивается в обеденном зале столовой техникума.

2.6. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется.

3. Право на бесплатное питание

3.1. Право на бесплатное питание имеют:

- Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
- Обучающиеся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и являющиеся членами семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Курской области (далее - малоимущие семьи), и (или) членами многодетных семей.
- Обучающиеся из семьи военнослужащего, получающие образование по образовательным программам среднего профессионального образования.

3.2. Решение о предоставлении питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих принимается директором техникума на основании справки медико-социальной экспертизы или заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

3.3. Решение о предоставлении питания обучающимся из малоимущих семей принимается директором техникума на основании справки о признании семьи малоимущей, выданной органом социальной защиты населения по месту жительства либо пребывания семьи, на срок ее действия. В случае если срок действия справки не установлен, питание предоставляется сроком на 1 год с даты ее выдачи.

3.4. Решение о предоставлении питания обучающимся из многодетных семей принимается директором техникума на основании документов, подтверждающих наличие в семье трех и более детей в возрасте до 18 лет.

3.5. Решение о предоставлении бесплатного одноразового горячего питания обучающимся из семьи военнослужащего, получающим образование по образовательным программам среднего профессионального образования принимается директором ОБПОУ «КМТ» на основании документа, подтверждающего призыв на военную службу по мобилизации.

3.6. Директор техникума приказом утверждает список обучающихся, питающихся за счет средств областного бюджета.

4. Организация питания обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа.

4.1. Обучающимся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам из их числа, обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих питаются за счёт областного бюджета на текущий финансовый год.

4.2. Обучающимся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам из их числа; обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена, взамен питания выдается денежная компенсация в соответствии с утвержденными нормами.

4.3. Размер денежной компенсации стоимости питания рассчитывается, исходя из денежных нормативов, учтенных в расходах областного бюджета на текущий финансовый год и доведенных до учреждения главным распорядителем средств областного бюджета.

5. Организация питания на договорной основе.

5.1. Столовая техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания на договорной (платной) основе:

- обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;

- работникам техникума.

6. Порядок работы и отпуск готовых блюд.

6.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующей столовой с учетом перспективного меню и утверждается директором техникума. Проводится инструктаж с поваром, даются задания каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

6.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

6.3. Блюда готовят небольшими партиями для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

6.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с ГОСТами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей производством и бракеражной комиссией техникума.

7. Контроль организации питания

7.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

7.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной документации и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

7.3. В столовой техникума ведется следующая документация:

- журнал бракеража готовой и пищевой продукции;
- журнал здоровья (гигиенический журнал);
- журнал витаминизации;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- производственный контроль столовой;
- технологические карты на блюда;
- калькуляционные карты (находятся по месту их составления).