



## **Общие положения.**

1. Питание обучающихся ОБПОУ «КМТ» организуется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Указом Президента РФ «Об утверждении концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».
2. Питание студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, организовано в специальном помещении - столовой техникума с обеденным залом на 50 посадочных мест.
3. Техникум самостоятельно определяет форму организации питания и поставщиков полуфабрикатов, так как располагает доготовочным предприятием общественного питания.
4. Администрация техникума осуществляет повседневный контроль за столовой техникума.
5. Питание в техникуме организуется за счет средств обучающихся или их законных представителей (на договорной основе).

## **2. Порядок и организация питания обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена.**

1. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
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 ОБПОУ «КМТ». 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 рецептов. Ежедневное меню основного (организованного) питания осуществляется с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

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

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

### **3. Организация питания обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.**

1. 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.

2. 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.

### **4. Организация питания на договорной основе.**

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

- обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;
- работникам техникума.

### **5. Порядок работы и отпуск готовых блюд.**

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.

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.

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

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.

## **6. Контроль организации питания**

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

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

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).