

ПРИНЯТО
Решением Совета Учреждения ОБПОУ «КПК»
Протокол от «21» февраля 2023 г. № 2



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КПК»
Бондарева О.И.
Приказ от «06» 03 2023 г.
№ 48

**Положение
об организации питания в
ОБПОУ «Курский педагогический колледж»**

Курск 2023

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет основные задачи и принципы организации питания, устанавливает требования к порядку организации питания (далее – Положение) в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский педагогический колледж» (далее – Колледж).

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»;

- 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»;

- нормативными правовыми актами Курской области, устанавливающими требования к организации питания обучающихся в образовательной организации;

- Уставом и иными локальными нормативными актами Колледжа.

1.3. Организация питания обучающихся и работников образовательной организации относится к компетенции образовательной организации.

1.4. Колледж осуществляет двухразовое горячее питание для обучающихся.

1.5. Организация питания для обучающихся и работников осуществляется Колледжем в буфет-раздаточной посредством привлечения организаций общественного питания.

1.6. Образовательная организация обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся и работников посредством ее размещения на официальном сайте

образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Основные задачи и принципы организации питания

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся и работников образовательной организации являются:

- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантия качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2. Расписание занятий обучающихся формируется таким образом, чтобы предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.3. Питание обучающихся и работников в образовательной организации осуществляется за счет самих обучающихся и работников.

2.4. При формировании политики образовательной организации по организации питания учитывается мнение обучающихся и работников образовательной организации, в связи с чем периодически проводится анонимное анкетирование.

2.5. Буфет-раздаточная в Колледже осуществляет обеспечение обучающихся и работников питанием круглогодично (кроме летнего каникулярного периода с 1 июля по 31 августа) с понедельника по пятницу согласно установленному режиму работы.

3. Порядок организации питания в образовательной организации

3.1. При организации питания в образовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- в составе комплекса помещений буфета-раздаточной должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары);
- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;
- инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

- технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим;

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой;

- количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса;

- обеденный зал оборудуется столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.2. Питание обучающихся в Колледже осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также дополнительного питания (буфетной продукции).

3.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

3.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель и утверждается директором Колледжа. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания в образовательной организации меню согласовывается директором Колледжа и утверждается руководителем предприятия общественного питания.

3.5. 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, представленной в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным 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».

3.6. В обеденном зале должна размещаться следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (буфетной продукции). рекомендации по организации здорового питания.

3.7. Ассортимент основного (организованного) питания и дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом

ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным 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».

3.8. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

3.9. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3.10. Отпуск питания обучающимся и работникам осуществляется в соответствии с режимом питания, утвержденным руководителем образовательной организации.

3.11. Организация обслуживания обучающихся и работников питанием происходит через раздачу.