

Министерство образования и науки Курской области  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»  
(ОБПОУ «КГПК»)

Наименование: **Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»**

Год введения: 2024

Лист 1 из 30

УТВЕРЖДЕНО  
приказом ОБПОУ «КГПК»  
от 18.10.2024 № 1313

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**областного бюджетного профессионального**  
**образовательного учреждения**  
**«Курский государственный политехнический колледж»**

Курск  
2024

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 2 из 30

Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж» (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»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Закона Курской области от 09.12.2013 № 121-ЗКО «Об образовании в Курской области»;
- 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»;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 3 из 30

- Постановления губернатора Курской области от 13.10.2022 г. № 298-пг «О дополнительных мерах социальной поддержки семьям лиц, призванных на военную службу по мобилизации»;
- Порядка обеспечения продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в учреждениях среднего профессионального образования, подведомственных комитету образования и науки Курской области, утвержденного председателем комитета образования и науки Курской области от 24.04.2020;
- Устава областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж» (далее - ОБПОУ «КГПК», колледж);
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.2. Питание в колледже может быть организовано за счет:

- средств областного бюджета;
- внебюджетных средств;
- за наличный расчет самих обучающихся колледжа.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 4 из 30

1.3. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом ОБПОУ «КГПК», в котором:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- назначается дежурный по столовой;
- создается комиссия по осуществлению контроля качества питания обучающихся, в том числе студенческий сектор комиссии ОБПОУ «КГПК», состав бракеражной комиссии с указанием ответственных за процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции.

1.4. Днем начала организованного питания считается первый учебный день учебного года.

1.5. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа.

1.6. Питание обучающихся должно осуществляться на переменах продолжительностью не менее 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам.

1.7. График питания обучающихся по группам на каждой площадке корпуса готовится социальным педагогом, согласовывается с классными руководителями, утверждается директором колледжа.

## **2. Цель, задачи Положения**

2.1. Цель Положения: соблюдение требований к организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в колледже, выполнение порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области.

2.2. Основные задачи Положения:

- порядка организации питания в колледже;
- права на бесплатное питание;
- порядка организации питания обучающихся ОБПОУ «КГПК» за счет средств областного бюджета;
- порядка организации питания обучающихся на общих основаниях.

### **3. Порядок организации питания**

#### **3.1. Ответственный за организацию питания:**

- осуществляет свою деятельность в соответствии с приказом ОБПОУ «КГПК»;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания, списки обучающихся, питающихся за счет средств областного бюджета;
- готовит информацию на совет руководства о качестве предоставляемых услуг по питанию один раз в полугодие;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- проводит рабочие, инструктивно-методические совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- привлекает родительскую общественность и сотрудников различных форм самоуправления колледжа к организации и контролю питания студентов;

- ведет следующую документацию: протоколы комиссии по организации питания, полугодовые отчеты социальных педагогов о работе студенческих секторов комиссии; о предложениях и их реализации;
- имеет право: запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

### 3.2. Дежурный по столовой:

- лично контролирует количество фактически присутствующих в колледже обучающихся, питающихся за счет средств областного бюджета;
- предоставляет информацию о фактической явке обучающихся ответственному за организацию питания в колледже;
- осуществляет контроль за отпуском питания фактической явке обучающихся;
- не допускает употребление пищи обучающимися за пределами столовой;
- своевременно заполняет справку на питание о количестве питающихся студентов;
- осуществляет контроль за использованием невостребованного питания с оформлением соответствующей документацией, а так же ведет ежедневный учет выданных дополнительно порций питания в специальном журнале;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию (акты на списание обедов);
- следит за порядком во время приема пищи.

### 3.3. Классный руководитель:

- сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 7 из 30

- предоставляет информацию о фактической явке обучающихся дежурному по столовой учебного корпуса;
- контролирует соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся, в установленном порядке;
- не допускает употребление пищи обучающимися за пределами пищеблока;
- ежедневно, до 09.00 часов, предоставляет списки дежурному по столовой обучающихся в колледже с указанием номера группы, количества, фамилий и инициалов присутствующих обучающихся и отсутствующих обучающихся, с указанием причин их отсутствия;
- организует разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся о правильном питании;
- несет ответственность за организацию питания обучающихся группы, контролируют их поведение во время приема пищи.

3.4. Проверка пищи на качество до приема ее обучающимися ежедневно осуществляется медицинским работником, в присутствии членов комиссии, в соответствии с приказом ОБПОУ «КГПК» об утверждении состава бракеражной комиссии (Приложение № 3).

3.5. На руководителей столовых возлагается:

- 3.5.1. организация качественного питания в колледже в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- утилизация пищевых отходов и тары;
  - выполнение требований СанПиН по следующим направлениям:
  - обеспечение соответствия числа посадочных мест столовой установленным нормам;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 8 из 30

- обеспечение необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.5.2. ведение и наличие следующей документации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырого сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия циклического 10-ти дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора по Курской области;
- ежедневное меню;
- журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- книга отзывов и предложений.

3.6. Обслуживание питанием обучающихся и работников осуществляется штатными работниками столовой колледжа, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- личную медицинскую книжку, установленного образца;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 9 из 30

- документ о прохождении медицинских осмотров в установленном порядке,
- подтверждение ежедневного допуска к работе медицинским работником колледжа (Приложение №1).

3.7. На медицинских работников возлагается ежедневный осмотр работников столовой на гнойничковые заболевания с отметкой в журнале.

3.8. На медицинских работников возлагается проверка:

- журнала бракеража готовой продукции;
- журнала обезвреживания столово-кухонных отходов;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнала здоровья.

3.9. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледже осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **4. Право на бесплатное питание**

Право на бесплатное питание имеют:

4.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование в отдельных группах по основным общеобразовательным программам и (или) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

4.2. Обучающиеся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и являющиеся членами семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 10 из 30

минимума, установленного в Курской области (далее - малоимущие семьи), и (или) членами многодетных семей, и (или) обучающимися, попавшими в трудную жизненную ситуацию.

4.3. Предоставление бесплатного одноразового горячего питания (обед) студентам из семей участников специальной военной операции (в том числе в случае гибели (смерти) участников специальной военной операции), обучающимся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования в государственных образовательных организациях Курской области (включая предоставление продуктового набора взамен бесплатного горячего питания при организации образовательного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий) распространяются на семьи участников специальной военной операции, являющихся.

4.4. Решение о предоставлении питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование в отдельных группах по основным общеобразовательным программам и (или) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, принимается директором колледжа на основании справки медико-социальной экспертизы или заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

4.5. Решение о предоставлении питания обучающимся из малоимущих семей принимается директором колледжа на основании справки о признании семьи малоимущей, выданной органом социальной защиты населения по месту жительства либо пребывания семьи.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 11 из 30

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

4.7. Решение о предоставлении питания обучающимся, попавшим в трудную жизненную ситуацию, принимается директором колледжа по ходатайству попечительского совета или по решению родительского комитета колледжа по результатам обследования условий жизни обучающегося.

4.8. На основании представленных документов директор колледжа принимает решение о предоставлении обучающимся питания и утверждает соответствующий список.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование в отдельных группах по основным общеобразовательным программам и (или) по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, имеют право на бесплатное двухразовое питание.

4.9. Директор колледжа принимает решение о предоставлении питания другим категориям обучающихся за счет иной приносящей доход деятельности колледжа.

## **5. Порядок организации питания обучающихся ОБПОУ «КГПК» за счет средств областного бюджета**

5.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором колледжа, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 12 из 30

5.2. Столовая работает ежедневно.

В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из колледжа, выходом на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выдается сухой паек взамен горячего питания (Приложение № 2).

5.3. Отпуск питания в столовой осуществляется при участии классного руководителя.

5.4. Контроль организации питания осуществляется комиссией по организации контроля качества питания обучающихся ОБПОУ «КГПК» (далее - Комиссия).

5.5. Результаты контроля Комиссии оформляются протоколом.

## **6. Порядок организации питания обучающихся ОБПОУ «КГПК», обеспечивающихся питанием на общих основаниях**

6.1. Обучающимся ОБПОУ «КГПК», обеспечивающимся питанием на общих основаниях, предоставляется платное питание за наличный расчет через кассу колледжа.

6.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции, составленной заведующим производством и утвержденной директором колледжа.

## **7. Обязанности и права родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся ОБПОУ «КГПК»**

7.1. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать мастеру производственного обучения, классному руководителю о болезни или его временном отсутствии в колледже для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;
- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- возмещать ущерб, причиненный колледжу обучающимся.

7.2. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично или через родительские комитеты;
- знакомиться с цикличным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете колледжа;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания студентов, в соответствии с действующим законодательством.

## **8. Обязанности и права обучающихся ОБПОУ «КГПК»**

8.1. Обучающийся колледжа обязан:

- выполнять правила поведения в столовой колледжа;
- бережно относиться к имуществу колледжа;
- своевременно в начале учебного дня предупреждать мастера производственного обучения, классного руководителя или администрацию колледжа о причинах отсутствия в колледже.

8.2. Обучающийся колледжа имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через совет родительской общественности;
- знакомиться с цикличным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете колледжа.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 14 из 30

## **9. Документация, регламентирующая организацию питания обучающихся ОБПОУ «КГПК»**

Документация, регламентирующая организацию питания обучающихся ОБПОУ «КГПК», включает:

- положение об организации питания обучающихся ОБПОУ «КГПК»;
- приказ ОБПОУ «КГПК» «Об организации питания обучающихся ОБПОУ «КГПК»;
- порядок обеспечения продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ОБПОУ «КГПК» (Приложение № 6);
- распорядок работы пищеблока (Приложение № 4);
- график питания обучающихся;
- ежедневное меню (Приложение № 5);
- приходные документы на пищевую продукцию (товарные накладные, ветеринарные: свидетельства, справки, сертификаты);
- бракеражный журнал;
- журнал осмотра работников столовой на гнойничковые заболевания;
- копию циклического 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора по Курской области;
- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 15 из 30

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### **10. Заключительные положения**

10.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.

10.2. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, локальными нормативными актами.

Приложение № 1

### **Требования к соблюдению работниками столовой личного санитарно-гигиенического режима**

1. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.

2. Работники столовой обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку,

проходить осмотр на гнойничковые заболевания;

– перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательно, дезинфицировать их;

– проходить ежедневный медицинский осмотр у медицинского работника колледжа.

- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов временно отстраняются от работы и немедленно обращаются обратиться в медицинское учреждение для лечения;

### 3. Категорически запрещается:

– во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

– курение и распитие спиртных напитков в помещении столовой и подсобных помещениях

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 17 из 30

## Приложение № 2

### **Порядок работы комиссии по организации контроля качества питания обучающихся ОБПОУ «КГПК»**

1. Комиссия по организации контроля качества питания обучающихся ОБПОУ «КГПК» (далее - Комиссия) создается в целях обеспечения социальных гарантий студентов колледжа в области соблюдения норм организации качественного питания.

2. Состав Комиссии ежегодно утверждается приказом ОБПОУ «КГПК».

В состав Комиссии могут входить:

- представители студенческого совета не менее 2/3 состава;
- социальный педагог;
- медицинский работник;
- представители коллектива колледжа;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 18 из 30

- представители родительского комитета;
- представитель профсоюзной организации колледжа;
- руководит работой председатель Комиссии.

### 3. Основные направления деятельности Комиссии:

3.1. Осуществляет контроль выполнения Положения об организации питания обучающихся ОБПОУ «КГПК» в части:

- рационального использования финансовых средств, продуктов, выделенных на питание обучающихся в соответствии с предварительным заказом;
- соответствия рационов питания согласно утвержденному меню;
- качества готовой продукции;
- сроков хранения и использования продуктов;
- санитарного состояния пищеблока согласно плану проведения проверок;
- соблюдение личной гигиены работниками столовой;
- организации приема пищи обучающихся.

3.2. Социальный педагог организует работу студенческого сектора Комиссии, который проводит еженедельный мониторинг качества питания и обслуживания среди обучающихся и работников. Данные мониторинга фиксируются в протоколах заседания студенческого сектора и доводятся до сведения руководителей столовой, студентов и работников. Предложения по улучшению качества питания, обслуживания, разнообразия ассортимента доводятся до ответственного за организацию питания, который принимает меры по реализации данных предложений. Заседания студенческого сектора Комиссии проводятся еженедельно.

3.3. Комиссия вправе снять с реализации блюдо, приготовленное с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 19 из 30

3.4. Нарушения, выявленные в ходе проверки, регистрируются в акте проверки.

3.5. Контроль за устранением нарушений, выявленных в ходе проверок, осуществляется в ходе повторных проверок.

3.6. Комиссия имеет право заслушать на своих заседаниях любого работника столовой, мастера производственного обучения, классного руководителя, студентов и других лиц, осуществляющих деятельность в области организации питания.

4. Организация деятельности Комиссии:

4.1. Состав комиссии утверждается приказом ОБПОУ «КГПК» сроком на 1 год в августе месяце текущего года.

4.2. Заседания Комиссии проводятся в соответствии с планом работы, протоколируются и доводятся до сведения работников столовой, руководителей корпусов и ответственного за организацию питания.

4.3. Члены Комиссии по согласованию с ее председателем имеют право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока и личный гигиенический режим работников столовой;
- контролировать наличие маркировки на продуктах, поступивших на реализацию;
- проверять правильность выхода продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 20 из 30

- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- проводить внеплановые проверки с целью улучшения качества питания и повышения культуры обслуживания;
- вносить предложения о поощрениях и наказаниях работников столовой. Протоколы хранятся у председателя комиссии 1 год.

Приложение № 3

### **Порядок работы бракеражной комиссии**

1. Бракеражная комиссия создается приказом ОБПОУ «КГПК» в начале учебного года.
2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.
3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
4. Основные задачи бракеражной комиссии:
  - предотвращение пищевых отравлений;
  - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
  - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 21 из 30

– расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. Технология организации работы бракеражной комиссии включает:

8.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет и запах.

8.2. Для обозначения запаха пользуются эпитетами:

- чистый, свежий, ароматный, пряный;
- молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый;
- специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 22 из 30

8.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

8.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

9. Органолептическая оценка первых блюд:

9.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

9.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

9.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

9.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 23 из 30

горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

9.5. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

9.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

10. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;
- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- при наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков;
- при оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение;
- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки;
- при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет; так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода,

закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира; при подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию;

– консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку; если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию; обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета; плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус; блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение;

– при определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов; особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды; вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 11. Критерии оценки качества блюд:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается требуется замена блюда, сообщается директору колледжа.

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 25 из 30

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

12. Документация бракеражной комиссии включает:

12.1. журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ОБПОУ "КГПК". Бракеражный журнал хранится у заведующего столовой.

12.2. Протоколы проверок бракеражной комиссии, которые хранятся у заведующего столовой.

Приложение № 4

### **График работы столовой**

Столовая работает с 07.00 до 15.30

Раздача горячего питания осуществляется с 11.00 до 14.00

Министерство образования и науки Курской области  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»  
(ОБПОУ «КГПК»)

Наименование: **Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»**

Год введения: 2024

Лист 26 из 30

Приложение № 5

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»

**МЕНЮ**

на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Блюда	Выход продукции	Ед. изм.	Цена за единицу

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 27 из 30


Итого

Директор \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Зав.  
производством \_\_\_\_\_

Приложение № 6

**Порядок обеспечения продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ОБПОУ «КГПК»**

1. Бесплатное питание предоставляется обучающимся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидам в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Курской области «Об образовании в Курской области» от 09.12.2013 № 121-ЗКО, постановлением Администрации Курской области от 21.03.2014 № 158-па «Об утверждении порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Курской области»,

Министерство образования и науки Курской области областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курский государственный политехнический колледж» (ОБПОУ «КГПК»)		
Наименование: <b>Положение об организации питания обучающихся областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный политехнический колледж»</b>	Год введения: 2024	Лист 28 из 30

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющие образовательную деятельность по адаптированным основным образовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

2. Обеспечение продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий производится в целях предоставления бесплатного питания обучающимся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленным в ОБПОУ «КГПК», осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

3. Предоставление бесплатного питания осуществляется в учебные дни в зависимости от режима работы ОБПОУ «КГПК», установленного приказом

директора «КГПК», не более чем на срок действия освоения образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

4. Бесплатное питание может предоставляться в виде продуктового набора в соответствии с рекомендуемыми нормами СанПиН среднесуточным набором продуктов питания и перечнем продуктов питания, которые в соответствии с СанПиН не допускаются для реализации в образовательных учреждениях.

5. Право на получение продуктового набора имеют обучающиеся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды, осваивающие образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий ОБПОУ «КГПК».

6. Обучающиеся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды, осваивающие образовательные программы с применением электронного обучения к дистанционных образовательных технологий, обеспечиваются продуктовым набором на весь период обучения в соответствии с приказом директора колледжа, исходя из средней стоимости горячего питания в день, сложившейся в ОБПОУ «КГПК» при реализации меню до перехода на освоение образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

7. Для предоставления бесплатного питания один из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося из малоимущей и (или) многодетной семьи, а также несовершеннолетнего обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, инвалида,

осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, или совершеннолетний обучающийся данной категории, однократно представляет в колледж любым доступным способом:

- заявление об обеспечении бесплатным питанием в виде продуктового набора;
- копию документа, удостоверяющего личность совершеннолетнего обучающегося или законного представителя несовершеннолетнего обучающегося.

8. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся или совершеннолетний обучающийся уведомляют в письменном виде директора колледжа, если обучающийся льготной категории временно не обучается по причине болезни, лечения в организациях здравоохранения, реабилитационных мероприятиях в учреждениях санаторного типа системы здравоохранения или социального обслуживания и не может осуществлять образование на дому в дистанционной форме.

Возобновление предоставления обучающимся льготной категории бесплатного питания в виде продуктового набора осуществляется со следующего дня после предоставления родителями (законными представителями) или совершеннолетним обучающимся справки о выздоровлении или другого документа, подтверждающего уважительную причину и сроки его отсутствия;

9. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся или совершеннолетние обучающиеся получают продуктовые наборы в столовых ОБПОУ «КГПК», за которыми закреплены обучающиеся

льготной категории, осваивающие образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в соответствии с локальными нормативными актами, принятыми ОБПОУ «КГПК».

10. Периодичность и часы выдачи бесплатного питания устанавливаются администрацией колледжа.

11. Администрация обеспечивает информирование родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и совершеннолетних обучающихся о порядке и условиях предоставления бесплатного питания.

12. Директор принимает решение о предоставлении (об отказе в предоставлении) бесплатного питания в виде продуктового набора и издается приказ о предоставлении бесплатного питания в течение трех рабочих дней со дня приема документов от родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся или совершеннолетних обучающихся.