

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Свердловской области  
«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
(ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»)

**ПРИКАЗ**

12.01.2024 г.

№ 09 - од

г. Тавда

*«Об организации питания обучающихся по адаптированным программам профессионального обучения на 2024 год»*

В целях организации питания обучающихся, имеющих право на бесплатное питания с 15.01.2024 г.

**приказываю:**

1. Утвердить График питания обучающихся (Приложение 1)
2. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся социального педагога Ковалеву Т.С. с возложением обязанностей, содержащихся в функциональных обязанностях, утвержденных приказом № 01-од от 09.01.2020
3. Создать бракеражную комиссию с возложением обязанностей, содержащихся в Положении о бракеражной комиссии ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», утвержденных приказом № 01-од от 09.01.2020 в составе:  
Ковалева Т.С., социальный педагог,  
Смирнова Н. В., мастер производственного обучения  
Прокопьева У.В., повар ООО «ТКОП» (по согласованию)
4. Создать комиссию по контролю за качеством питания с возложением обязанностей, содержащихся в Положении о комиссии по контролю за качеством питания в ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», утвержденных приказом № 01-од от 09.01.2020 в составе:  
Крутиков В В, ЗДВР  
Вахрушева Е.Ю., заместитель главного бухгалтера  
Смирнова Н.В. мастер производственного обучения  
Котова С.Н., преподаватель
5. Комиссии по контролю за питанием в срок до 31.01.2024 г. разработать план работы на период с января по июнь 2024 года.

Директор

Е.А. Санникова

**График питания обучающихся  
ГАПОУ СО «ТТ им. А.А. Елохина»**

№ п.п.		График питания учебных групп № 230-125 № 220-224		График питания учебных групп № 230-123 № 220-222	
		завтрак	обед	завтрак	обед
	понедельник- пятница	08.50-09.00	12.30-12.45	09.10-09.20	13.00-13.15

**Порядок**  
**предоставления бесплатного двухразового питания студентам ГАПОУ СО**  
**«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина» из числа инвалидов и лиц с**  
**ограниченными возможностями здоровья**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящий порядок разработан в соответствии с пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», письмом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области № 02-01-82/410 от 22.01.2018г. « Об организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», в целях создания условий для предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и лицам, являющимися инвалидами, (далее - Порядок) обучающимся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина» (далее-Техникум).

**2. Основные понятия, используемые в настоящем порядке.**

2.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее-обучающийся с ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

2.2. Инвалид-лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты, признанное федеральным учреждением медико-социальной экспертизы.

2.3. Бесплатное двухразовое питание - предоставление обучающимся двухразового питания (завтрак и обед) в образовательных организациях за счет средств областного бюджета.

**3. Организация предоставления бесплатного двухразового питания.**

3.1. Бесплатное двухразовое питание обучающимся с ОВЗ предоставляется в заявительном порядке, для этого обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, лицо, являющееся инвалидом, либо один из родителей (законных представителей) несовершеннолетнего обучающегося представляет директору:

- заявление на имя директора о предоставлении питания;

- заключение психолого - медико - педагогической комиссии, (далее -заключение ПМПК) или справки медико-социальной экспертизы (далее -МСЭ);

- документ удостоверяющий личность заявителя (обучающегося, родителя, законного представителя).

3.2. Документы представляются в копиях с предъявлением оригиналов для сверки. Копии документов хранятся в личном деле обучающегося с ОВЗ, или лица, являющегося инвалидом.

3.3. Бесплатное двухразовое питание не предоставляется обучающимся, находящимся на полном государственном обеспечении.

3.4. На основании поданного заявления и подтверждающих документов издается приказ директора об организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, лиц, являющихся инвалидами;

3.5. Периодом предоставления бесплатного питания является один учебный год с момента подтверждения лицом права на предоставления ему бесплатного питания с учебного дня, установленного приказом директора, но не более чем на срок действия заключения ПМПК или МСЭ.

3.6. Бесплатное питание организуется в течение 5 дней в неделю в виде завтрака и обеда.

3.7. В случае если обучающийся с ОВЗ, лицо являющееся инвалидом не питается по причине болезни, то питание ему не предоставляется с момента даты выдачи справки о временной нетрудоспособности.

3.8. При нахождении обучающегося с ОВЗ, лица, являющегося инвалидом на производственной практике, учебных сборах и других мероприятиях связанных с образовательным процессом, но проводимых вне здания Техникума, он имеет право получения питания в натуральном виде в любое удобное для него время, (по согласованию с ответственным за организацию питания).

3.9. Основаниями для отказа в предоставлении обучающимся с ОВЗ и лиц, являющихся инвалидами бесплатного питания являются :

- а) предоставление неполного пакета документов;
- б) предоставление неправильно оформленных или утративших силу документов;

3.10. В случае прекращения образовательных отношений, предоставление бесплатного питания обучающемуся с ОВЗ, лицу, являющемуся инвалидом, приостанавливается со дня указанного в приказе директора.

3.11. Время, рекомендованное для питания в столовой для обучающихся с ОВЗ, лиц, являющихся инвалидами:

завтрак с 9.00ч. до 9ч 10мин., обед с 11.30 ч. до 12 ч.30 мин.

3.12. Замена питания на денежные компенсации не предусмотрена.

#### **4. Контроль и ответственность за предоставление бесплатного питания.**

4.1. Ответственность за определение права обучающихся с ОВЗ, лиц являющихся инвалидами на получение бесплатного двухразового питания и достоверность сведений возлагается на социального педагога.

4.2. Контроль за ежедневной фактической посещаемостью столовой обучающихся с ОВЗ, лицами, являющимися инвалидами возлагается на ответственного за организацию питания.

## 5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 5.4. 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.
- 5.5. Органолептическая оценка первых блюд
  - 1) Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
  - 2) При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
  - 3) При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
  - 4) При проверке пореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
  - 5) При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. 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.
  - 6) Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 5.6. Органолептическая оценка вторых блюд
  - 1) В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
  - 2) Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

- 3) При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
  - 4) Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
  - 5) 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 несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
  - 6) 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
  - 7) 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и приностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.
  - 5.7. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взяты при отпуске потребителю
- 6. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ**
- 6.1. Комиссия имеет право требовать выполнения и принятия мер к устранению выявленных нарушений и замечаний.
  - 6.2. Комиссия несёт ответственность за полноту выполнения закреплённых полномочий.

**Рекомендации по отбору суточной пробы**

1. Порционные блюда отбираются в полном объеме, салаты, первые блюда, гарниры – не менее 100 грамм.
2. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Указывается дата и время отбора пробы.
3. Отобранные пробы сохраняются в течении не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или специальном месте в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю качества питания в**  
**ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина»**

**1. Общие положения.**

1.1. В ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина» создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее "Комиссия") для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом руководителя техникума.

1.3. Состав комиссии утверждается приказом руководителя ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».

1.4. В состав комиссии могут входить представители работников, обучающихся, родительской общественности ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина», предприятия питания, обслуживающего техникум.

1.5. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, уставом и локальными актами ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина», договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

**2. Основные направления деятельности комиссии.**

Комиссия:

- 1) Осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся образовательного учреждения.
- 2) Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.
- 3) Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;
  - за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением порядка в столовой;
  - за соблюдением графика работы столовой и буфета.
- 4) Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет отчетную информацию руководству образовательного учреждения.

- 5) Вносит администрации ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина» предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- 6) Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей /законных представителей/ по вопросам рационального питания.
- 7) Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

### 3. Организация деятельности комиссии.

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации образовательного учреждения.

1.2. В состав комиссии могут входить представители работников образовательного учреждения образовательного ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина», родительской общественности обучающихся.

1.3. Члены комиссии несут ответственность за выполнение своих функций.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством в области профессионального образования, нормами Российской Федерации, указами и распоряжениями администрации ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина», приказами, распоряжениями и методическими указаниями образовательного учреждения и образовательного учреждения.

### 2. Основные направления деятельности комиссии.

#### Контроль:

- 1) Осуществляет контроль за соблюдением условий договора, заключенного с подрядчиком, выполняющим обязанности системы обслуживания обучающихся образовательного учреждения.
- 2) Осуществляет контроль за организацией образовательных учреждений и организации системы обслуживания.
- 3) Осуществляет контроль:
  - а) за рациональным использованием финансовых средств, выделяемых на питание обучающихся;
  - б) за соблюдением санитарно-гигиенических условий питания обучающихся;
  - в) за качеством приготовленной продукции;
  - г) за соблюдением санитарно-гигиенических условий питания обучающихся;
  - д) за своевременной оплатой питания обучающихся, за своевременным переводом в столовую обучающихся;
  - е) за соблюдением условий работы столовой и буфета.
- 4) Осуществляет и организует работу обучающихся по участию в качестве представителей обучающихся в организации питания обучающихся, обеспечивает взаимодействие руководителей образовательного учреждения.

**Функциональная инструкция  
ответственного по организации питания обучающихся  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина»**

**1. Общие положения**

1.1. Ответственный за организацию питания обучающихся назначается и освобождается от должности приказом директора ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».

1.2. Ответственный за организацию питания обучающихся подчиняется непосредственно директору ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».

1.3. В своей работе ответственный за организацию питания обучающихся руководствуется Конституцией и законами Российской Федерации, решениями Правительства Российской Федерации, Министерства образования и молодежной политики Свердловской области, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными правовыми актами ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина». Ответственный по организации питания обучающихся соблюдает Конвенцию по правам ребенка.

**2. Функции**

Основными направлениями деятельности ответственного за организацию питания обучающихся являются:

2.1. Организация горячего питания обучающихся ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».

2.2. Разъяснительная работа по вопросам организации питания обучающихся.

**3. Должностные обязанности**

Ответственный за организацию питания обучающихся выполняет следующие обязанности:

3.1. Осуществляет контроль организации питания обучающихся техникума. В том числе соблюдение графика приема пищи, работы столовой, соблюдения порядка в столовой, недопущение нахождения в столовой лиц в верхней одежде, вынос продуктов питания за пределы столовой.

3.2. Организует сбор документов, подтверждающих право обучающихся на получение льготного питания для предоставления директору в качестве основания для приказа «О предоставлении обучающемуся бесплатного питания».

3.3. Ведет ведомость учета получения питания обучающимися, имеющими право на получение бесплатного питания.

3.4. Проводит сверку с организацией, предоставляющей питание по количеству обучающихся и сумме произведенных расходов из бюджета за питание льготных категорий.

3.5. Организует работу бракеражной комиссии.

3.6. Организует взаимодействие бракеражной комиссии и комиссии по контролю за качеством питания.

3.7. Предоставляет в бухгалтерию ежемесячные ведомости питания учащихся не позднее 01 числа каждого месяца, следующего за отчетным.

3.8. Осуществляет взаимодействие с кураторами групп обучающихся, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания, разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания.

3.9. Составляет и направляет в организацию осуществляющую питание ежедневный предварительный заказ на поставку пищевой продукции (завтраки, обеды) на следующий день по количеству обучающихся.

3.10. Сверяет фактическое предоставление блюд, предложенных обучающимся получающим бесплатное питание с ежедневным меню, утвержденным директором техникума на основании рациона питания.

3.11. Контролирует наличие питьевой воды в кулерах и своевременно информирует ЗДАХ о необходимости замены емкости с водой.

3.12. Ведет работу в системе ЕГИССО, взаимодействует с организациями по вопросу отчетности по предоставлению социальных льгот обучающимся в виде бесплатного питания.

#### **4. Права**

Ответственный за организацию питания обучающихся имеет право:

4.1. Знакомится с жалобами и другими документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения;

4.2. Давать обучающимся во время перемен обязательные распоряжения, относящиеся к организации питания и соблюдению дисциплины в столовой, привлекать обучающихся к дисциплинарной ответственности в случаях и порядке, установленных Уставом и Правилами внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».

4.3. Получать доплату в виде компенсационных выплат за дополнительный вид работы в сумме, обозначенной в Положении об оплате труда работников ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина»

#### **5. Ответственность**

Ответственный за организацию питания обучающихся несет ответственность:

5.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина», законных распоряжений директора ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина», иных локальных нормативных актов, обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, ответственный за организацию питания обучающихся несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

5.2. За применение, в том числе однократное, методов воспитания, связанных с физическим и (или) психическим насилием над личностью обучающегося, а также совершение иного аморального проступка может быть освобожден от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством и Законом Российской Федерации "Об образовании".

5.3. За виновное причинение ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина» или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей ответственный за организацию питания обучающихся несет материальную ответственность в порядке, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

#### **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Ответственный за организацию питания обучающихся:

6.1. Работает в режиме выполнения объема установленной нагрузки по основной должности.

6.2. Получает от администрации ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина» материалы нормативно-правового характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

6.3. Систематически обменивается информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией и педагогическими работниками ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А. А. Елохина».

#### 7. Документация ответственного за организацию питания.

- приказы об организации питания;
- график питания;
- списки обучающихся на льготное питание;
- копии документов, подтверждающих необходимость льготного питания;
- оперативная информация об организации питания (журнал заявок на питание, ведомость питания);
- функциональные обязанности лица, ответственного за питание;
- рацион питания;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о комиссии по контролю за качеством питания;
- план работы комиссии по контролю за качеством питания;
- материалы по результатам проверок организации питания;
- материалы для стенда: «Организация питания в техникуме», «Здоровое питание»
- копия договора на предоставление услуг по организации питания льготных категорий обучающихся.