

Принято на педагогическом  
Совете ОГБПОУ ТТП  
Протокол №1 от 30.08.2022

Утверждаю:  
Директор  
\_\_\_\_\_ Ш.А.Абуталипов  
Приказ от 01.09.2022 № 156

Положение об организации питания в областном государственном бюджетном  
профессиональном образовательном учреждении «Павловский  
технологический техникум»

## 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Павловский технологический техникум» (ОГБПОУ ТТП) (далее- «Положение») устанавливает порядок организации рационального сбалансированного питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией техникума и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного сбалансированного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Частью 2.1, и частью 4 статьи 37, частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
- Постановлением правительства Ульяновской области от 16.1.2014 228-П «О некоторых вопросах обеспечения питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области» (с учётом внесённых изменений от 06.03.2020);
- Приказом Министерства образования и науки Ульяновской области №12 от 15.06.2020 «О денежной компенсации расходов на оплату питания отдельных категорий обучающихся в государственных образовательных организациях Ульяновской области»;
- Распоряжением Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области от от 30.12.2021г. №2417-р;
- Указом Губернатора Ульяновской области от 17.08.2022 № 100;
- Уставом ОГБПОУ ТТП;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в техникуме.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, утверждается приказом директора техникума.

1.6. Положение принимаются на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5, на основании приказа директора техникума.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации здорового питания обучающихся в техникуме являются:

- Обеспечение обучающихся здоровым, в т.ч. горячим питанием (в виде завтрака или обеда), соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- Формирование и пропаганда принципов рационального, сбалансированного, полноценного и здорового питания и личной гигиены;
- Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- Поддержка помещения и оборудования пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- Организация мониторинга питания обучающихся;

### 3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся организована на заявительной основе, заявки на питание подаются через классных руководителей.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок, буфет, места для приёма пищи), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- Соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;
- Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- Наличие пищеблока;
- Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудников);
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Копии примерного двухнедельного меню;
- Ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- Книга отзывов и предложений;

В бухгалтерии техникума находятся приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация техникума совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в техникуме организуется в соответствии утвержденным

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН № 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в техникуме организуется на основе разработанного рациона питания и примерного двухнедельного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Еженедельное меню утверждается директором техникума.

3.9. Цены производимой в продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются бухгалтером на основе калькуляционных карт и утверждаются директором техникума..

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется поварами, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникуме осуществляется на договорной основе.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021.

3.13. Директор техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказами директора техникума из числа административных или педагогических работников определяется круг лиц, ответственных за организацию питания на текущий учебный год.

#### 4. Порядок организации питания обучающихся в техникуме

4.1. Питание обучающихся организуется по заявкам.

4.2. Питание обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей сирот и обучающихся из семей где имеются мобилизованные организуется за счет субсидии из областного бюджета, обучающиеся данной категории по заявкам обеспечиваются завтраком до начала учебного процесса с 8.00-8.20, обедом с 13.30 до 13.50. так же завтраки и обеды могут получать обучающиеся, питающиеся за свой счёт. Для обучающихся организовано питание в большую перемену с 10.40-11.00.

4.3. Для организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), и инвалидов за счет субсидии из областного бюджета необходимо предоставить следующие документы для данной категории питающихся:

справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, или заключение областной психолого-медико-педагогической комиссии представляется родителями (законными представителями) или обучающимся, достигшим возраста 18 лет, одновременно с подачей заявления;

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, меню с указанием сведений о массах блюд, вывешивается в обеденном зале.

4.5. Пищеблок техникума осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимися организуется по группам на большой перемене продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.7. Классный руководитель или дежурный преподаватель педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения обеденного зала, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет комиссия по бракеражу. Состав комиссии на каждое полугодие учебного года утверждается приказом директора техникума. Результаты проверок заносятся в журналы по бракеражу.

## 5. Контроль организации питания

5.1. При организации питания контроль ведётся по следующим направлениям:

- Проверяется ассортимент поступающих продуктов питания, соответствие продукции утверждённому меню,
- Своевременно с классными руководителями производится учет отсутствующих обучающихся, получающих горячее питание,
- Принимается ли меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- Осуществляется решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся
- Осуществляется ежедневный контроль за фактически питающимися обучающимися.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области.

5.3. Контроль использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения образования.

5.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в техникуме

осуществляет ответственный назначенный приказом директора техникума за организацию питания, комиссия по контролю организации питания родительская общественность.