

РАССМОТРЕНО  
на Совете колледжа  
Протокол № 6  
от 13.03.2017 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ВО  
«Кольчугинский ПК»  
\_\_\_\_\_ А.А. Фирсов  
Приказ № 160 от 14.03.2017  
(с изменениями  
от 16.11.2017, приказ № 637;  
от 29.12.2017, приказ № 744;  
от 25.12.2020 приказ № 123)

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КОЛЬЧУГИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ГБПОУ ВО «Кольчугинский ПК» (далее – колледж) 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"; Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; постановления департамента образования администрации Владимирской области от 29.12.2016 №12 «Об утверждении положения об установлении случаев и порядка обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций, подведомственных департаменту образования администрации Владимирской области, за счет бюджетных ассигнований областного бюджета», постановления департамента образования администрации Владимирской области от 13.06.2017 № 13 «О внесении изменений в постановления департамента образования от 28.12.2016 № 9 и от 29.12.2016 № 12».

1.2. Настоящее Положение устанавливает случаи и определяет порядок обеспечения питания обучающихся колледжа за счет бюджетных ассигнований областного бюджета, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Организация питания обучающихся в колледже осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Владимирской области, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже являются: 1) обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; 3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов,

предназначенных для организации рационального питания обучающихся в колледже, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся.

## II. Виды и случаи обеспечения питанием обучающихся колледжа

Обеспечение питанием обучающихся за счет средств областного бюджета осуществляется в случаях:

2.1. студентов, обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, и слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, путем обеспечения горячим питанием на сумму 60 руб. из расчета на одного студента в течение учебного года за каждый день посещения учебных занятий или выплаты денежной компенсации в размере 39 руб. в день из расчета на одного студента за каждый день посещения производственной практики.

2.2. студентов, обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, путем установления компенсационных выплат на питание в размере 2,30 рубля в день из расчета на одного студента в течение учебного года за каждый день посещения образовательной организации.

## III. Порядок организации питания.

3.1. Колледж создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, путем контроля производственного процесса приготовления горячего питания, обеспечивает качество и безопасность приготовления и реализации готовых блюд.

3.2. Организация питания обучающихся в колледже осуществляется сторонним юридическим лицом, обладающим правом ведения соответствующей деятельности, в рамках гражданско-правового договора.

3.3. Приказом директора колледжа из числа штатных работников колледжа назначается ответственный за организацию питания обучающихся в колледже.

3.4. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам. Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.5. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3.2.1078-01.

3.6. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором колледжа и руководителем юридического лица, осуществляющего услугу горячего питания.

3.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. 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 рецептур.

3.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в Колледже ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.9. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую мастером производственного обучения или классным руководителем учебных групп. При составлении заявки учитывается численность тех обучающихся, которые или родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать в переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.12. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

3.13. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

#### IV. Обязанности и права участников процесса по организации питания

4.1. Директор колледжа: 1) несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Владимирской области, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением; 2) обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; 3) назначает приказом из числа работников колледжа ответственного за организацию питания в колледже; 4) назначает приказом, из числа работников колледжа комиссию по контролю за организацией и качеством питания; 5) обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

4.2. Ответственный за организацию питания в колледже:

1) координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников столовой;

2) утверждает сводный список обучающихся для предоставления питания, направляет их в столовую;

3) обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;

4) ежемесячно предоставляет в бухгалтерию информацию о количестве потребленной услуги горячего питания за отчетный месяц в человеко-днях, для осуществления расчета с поставщиком услуги по организации питания;

5) координирует работу в Колледже по формированию культуры питания;

6) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

7) вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Мастера производственного обучения, классные руководители: 1) ежедневно представляют ответственному за организацию питания количественную заявку для организации питания обучающихся на следующий учебный день; 2) осуществляют контроль ежедневного потребления горячего питания обучающимися; 3) предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; 4) несут персональную ответственность за осуществление своими обучающимися фактического потребления горячего питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся: 1) обязуются своевременно сообщать куратору, мастеру производственного обучения, классному руководителю о

болезни студента или его временном отсутствии в колледже для снятия данного студента (обучающегося) с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя, мастера производственного обучения, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания; 2) вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## V. Порядок осуществления контроля за организацией питания

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора колледжа создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой могут включаться: 1) заместитель директора по административно-хозяйственной работе; 2) заместитель директора по воспитательной работе; 3) заместитель директора по производственному обучению; 4) работник, ответственный за организацию питания; 5) мастер производственного обучения по профессии повар-кондитер; 6) представитель студенческого органа самоуправления.

5.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания: 1) проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; 2) следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов; 3) формирует предложение по улучшению организации питания обучающихся; 4) не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

5.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: 1) на совещаниях у директора колледжа; 2) на заседании педагогического совета; 3) на родительских собраниях в группах.

5.5. Порядок ежедневного контроля фактического потребления горячего питания обучающимися устанавливается приказом директора колледжа.

## VI. Особенности финансового обеспечения организации питания обучающихся

6.1. Финансирование расходов на обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет средств бюджета Владимирской области (субсидии на выполнение государственного задания).

6.2. Размер суточной стоимости питания студентам определяется органом исполнительной власти Владимирской области (департаментом образования администрации Владимирской области).

6.3. По письменному заявлению обучающегося по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, или слушателя, осваивающего программу профессионального обучения, на время прохождения им производственной практики, приказом директора, вместо выплаты денежной компенсации, ему может быть организовано горячее питание на общих основаниях.

6.4. По письменному заявлению обучающегося по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, или слушателя, осваивающего программу профессионального обучения, в случае наличия у него медицинских показаний к обеспечению его диетическим питанием, подтвержденным документально, приказом директора колледжа ему назначается выплата денежной компенсации в размере 35 руб за каждый день посещения учебных занятий образовательной организации.

6.5. По предложению заведующего отделением ПКРС, в случае прохождения обучающегося по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих,

служащих, или слушателей, осваивающих программу профессионального обучения, учебной практики на базе сторонней организации или предприятия, приказом директора им назначается выплата денежной компенсации в размере 35 руб. за каждый день посещения учебных практических занятий.

6.6. Дети-сироты, обучающиеся в колледже за счет средств областного бюджета по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования, а также по программам профессионального обучения, обеспечиваются питанием по нормам и на условиях, утвержденных законодательством Владимирской области, для учащихся профессиональных образовательных организаций.

6.7. Ежемесячные денежные средства на питание детям-сиротам, обучающимся в колледже за счет средств областного бюджета по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования, а также по программам профессионального обучения выплачиваются за вычетом стоимости питания за дни пребывания в колледже в текущем месяце. (Постановление губернатора Владимирской области от 31.12.2013 №1568 «О порядке предоставления и расходования средств областного бюджета на государственное обеспечение и социальную поддержку детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»).

## VII. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся колледж: 1) организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках внеучебных мероприятий; 2) оформляет и обновляет (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания; 3) проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; 4) изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования колледжа, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока; 5) содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания; 6) проводит мониторинг организации питания обучающихся, в том числе: а) количество обучающихся, охваченных питанием; б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания обучающихся; в) обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием; г) удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.