

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский машиностроительный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

\_\_\_\_\_ С.В. Нехно  
30 ноября 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

|                                                                |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>О порядке организации питания<br/>обучающихся техникума</b> | Версия № 3                                                          |
|                                                                | Введено в действие с 01.12.2022<br>Приказ № 09-01-615 от 30.11.2022 |
| <b>П АМТ 3 - 20 - 2022</b>                                     | Количество листов: 6                                                |

|                                                                                    |                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| ГБПОУ КК «АМТ»<br>Положение о порядке организации питания<br>обучающихся техникума | Дата: 30.11.2022 | Версия: 3   |
|                                                                                    | П АМТ 3-20-2022  | стр. 2 из 6 |

### Лист согласования

|                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Разработал:                           | Согласовано:                        |
| <i>Зам. директора по ВР</i>           | <i>Зам. директора по УР</i>         |
| Должность<br><i>И.Б. Коростелкина</i> | Должность<br><i>М.М. Малахова</i>   |
| Подпись<br>Ф.И.О.                     | Подпись<br>Ф.И.О.                   |
| Дата                                  | Дата                                |
|                                       | <i>Ведущий экономист</i>            |
|                                       | Должность<br><i>Т.Н. Малахова</i>   |
|                                       | Подпись<br>Ф.И.О.                   |
|                                       | Дата                                |
|                                       | <i>Юрисконсульт</i>                 |
|                                       | Должность<br><i>И.В. Гавриленко</i> |
|                                       | Подпись<br>Ф.И.О.                   |
|                                       | Дата                                |

### Информационные данные

1. Положение введено взамен положения П АМТ 3 - 20 -2019 «О порядке организации питания обучающихся».
2. Срок пересмотра – по мере необходимости.
3. Положение является интеллектуальной собственностью ГБПОУ КК «АМТ» и не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в любом виде вне техникума без разрешения высшего руководства техникума.

|                                                                                    |                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| ГБПОУ КК «АМТ»<br>Положение о порядке организации питания<br>обучающихся техникума | Дата: 30.11.2022 | Версия: 3   |
|                                                                                    | П АМТ 3-20-2022  | стр. 3 из 6 |

## **1 Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции с изменениями и дополнениями),
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания.

1.3. Положение разработано в целях социальной поддержки обучающихся и устанавливает порядок организации их рационального питания в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.5. Лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, назначается ежегодно приказом директора техникума на текущий учебный год. Обычно это социальный педагог.

## **2 Основные цели, задачи и общие принципы организации питания обучающихся**

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

- обеспечение обучающихся питанием, 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности техникума.

2.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (три столовые и буфет), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- 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.

2.3.1. В части студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в столовой постоянно должны находиться: заявки на питание;

|                                                                                    |                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| ГБПОУ КК «АМТ»<br>Положение о порядке организации питания<br>обучающихся техникума | Дата: 30.11.2022 | Версия: 3   |
|                                                                                    | П АМТ 3-20-2022  | стр. 4 из 6 |

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора; ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); журнал здоровья; книга отзывов и предложений.

2.3.2. В части студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, питание осуществляется в столовых и буфете техникума за наличный расчет. По желанию такие обучающиеся могут получать горячее питание за плату, перечисляя денежные средства по квитанции, выданной техникумом, на внебюджетный счет учреждения.

2.3.3. Ценообразование готовой продукции формируется согласно приказам РЭК Департамент цен и тарифов Краснодарского края №9/2012-нс от 14 ноября 2012 г. и №4/2017-нс от 16 августа 2017 г.

2.4. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разрабатываемого в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд и утверждаемого директором техникума.

2.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками техникума, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникум осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг, работ для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно техникумом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

### **3 Порядок организации питания студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

3.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

|                                                                                    |                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| ГБПОУ КК «АМТ»<br>Положение о порядке организации питания<br>обучающихся техникума | Дата: 30.11.2022 | Версия: 3   |
|                                                                                    | П АМТ 3-20-2022  | стр. 5 из 6 |

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором техникума и вывешиваются в столовых техникума с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий.

3.3. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора техникума ежегодно.

Отпуск питания (обед) студентам, обучающимся по профессиям, организуется по группам.

3.4. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

3.5. Лицо, ответственное за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных обедов;
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- обеспечивает сопровождение обучающихся по ППКРС в помещение столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

3.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3.6.1. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, ответственный за организацию питания, заведующий производством, преподаватели и мастера техникума.

3.6.2. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора.

3.6.3. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

#### **4 Контроль организации питания**

4.1. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в техникуме, осуществляет Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края.

4.3. Контроль за целевым использованием, а также учет поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляют экономист техникума и филиал № 9 ГКУ КК «Централизованная бухгалтерия учреждений образования» в г. Армавире.

4.4. Текущий контроль за организацией питания в техникуме осуществляет комиссия по контролю организации питания, состав которой утверждается приказом директора в начале учебного года.

|                                                                                    |                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| ГБПОУ КК «АМТ»<br>Положение о порядке организации питания<br>обучающихся техникума | Дата: 30.11.2022 | Версия: 3   |
|                                                                                    | П АМТ 3-20-2022  | стр. 6 из 6 |

### Лист ознакомления

| №<br>п/п | Фамилия И.О.<br>работника,<br>ознакомившегося<br>с документом | Должность<br>работника,<br>ознакомившегося<br>с документом | Подпись | Дата | Приме-<br>чания |
|----------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------|------|-----------------|
| 1        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 2        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 3        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 4        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 5        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 6        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 7        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 8        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 9        |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 10       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 11       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 12       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 13       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 14       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 15       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 16       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 17       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 18       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 19       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 20       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 21       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 22       |                                                               |                                                            |         |      |                 |
| 23       |                                                               |                                                            |         |      |                 |