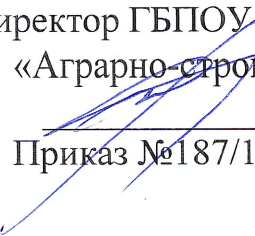


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Республики Марий Эл
«Аграрно-строительный техникум»


/В. Д. Кудрявцев/
Приказ №187/1 «08» декабря 2025 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«АГРАРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Марий Эл «АСТ» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с: - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; - Методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30.05.2020г.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников техникума.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора техникума.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ Республики Марий Эл «АСТ» является:

- 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие столовой, 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.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- ведомости на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Режим питания в техникуме определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в техникуме организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором техникума, заведующего производством

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

3.9. Приказом директора техникума, назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ТЕХНИКУМЕ

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств на иные цели, денежных средств обучающихся. Для целей настоящего Положения используются следующие основные понятия:

4.1.1 питание на льготных условиях - предоставление обучающимся на бесплатной основе в учебные дни ежедневного питания, включающего обед (далее - льготное питание);

4.2. Льготное питание предоставляется образовательной организацией по месту обучения из расчета на одного обучающегося ППКРС в размере **не менее 9 рублей** в день без проживания в общежитии, **не менее 18 рублей** в день с проживанием в общежитии.

4.3. Детей из многодетных семей в государственных общеобразовательных организациях, имеющих интернат, и в государственных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования (интегрированные образовательные программы в области искусств) с реализацией образовательных программ начального общего образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования, имеющих интернат, - **не менее 82 рублей** в день на одного обучающегося;

4.4. С ограниченными возможностями здоровья, проживающих в общежитиях государственных профессиональных образовательных организаций, - **не менее 165 рублей** в день на одного обучающегося, не проживающих в общежитиях, - **не менее 50 рублей** в день на одного обучающегося;

4.5 Предоставление бесплатного одноразового горячего питания (обед) студентам, обучающимся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального образования, **не менее 82 рублей** в день на одного обучающегося

4.6. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором техникума, заведующим производством, меню с указанием сведений об объемах блюд .

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой

продукции, реализуемых в техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В техникуме должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.