

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Рассмотрено на Совете  
Автономного  
учреждения

Протокол № 2  
«05» 02 2018г.

Согласовано со  
студенческим  
советом

Протокол № 3  
«06» 02 2018г.

Утверждаю:  
директор техникума

И.П. Новикова  
«06» 02 2018 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке и организации горячего питания обучающихся

#### I. Общие положения

1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ ст. 37;
- Законом Свердловской области от 15 июля 2013 года №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45;
- Национальным стандартом Российской Федерации «Услуги общественного питания».
- Требованиями к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007;
- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Уставом техникума и определяет порядок и организацию горячего питания обучающихся в техникума.

2. Питание обучающихся техникума осуществляется:

г. Серов – буфет техникума, столовая МОУ СОШ №14, 22 г. Серова (Договор на оказание услуг по организации горячего питания обучающимся техникума);

п. Сосьва - столовая МОУ СОШ № 4 п. Сосьва(Договор на оказание услуг по организации горячего питания обучающимся филиала техникума);

## II. Основные положения

### Глава 1. Основные задачи и принципы организации питания в техникуме

1.1. Основными задачами при организации питания обучающихся, 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.2. Общие принципы организации питания:

В техникуме в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан порядок питания обучающихся (режим работы буфета, время перемен для принятия пищи).

1.3. 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.

6. Питание обучающихся организуется за счет субсидий областного бюджета (компенсация за питание, предоставляемая отдельным категориям обучающихся: дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из их числа), организация бесплатного двухразового питания (завтрак и обед) за счет областного бюджета и средств обучающихся.

7. К поставке продовольственных товаров для организации питания через буфет допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители конкурентных процедур по осуществлению закупок для муниципальных нужд Серовского и Сосьвинского городских округов, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

8. Горячее питание через буфет осуществляется по заявкам обучающихся. Ассортимент буфета отвечает нормам САНПиНа. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Контроль за ассортиментным перечнем продукции в буфете осуществляет старший мастер техникума.

9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

10. Ответственность за организацию питания несет директор техникума.

### Глава 2. Порядок организации питания.

11. Платное питание предоставляется обучающимся техникума, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу. Стоимость питания устанавливается исходя из

меню и калькуляции, утвержденных директором образовательных организаций.

12. Для получения в техникуме бесплатного двухразового питания(завтрак, обед)за счет средств областного бюджета ребенок-инвалид должен предоставить справку медико-социальной экспертизы, определяющей срок действия документа.

Предоставление данной меры социальной поддержки носит заявительный характер.

Расчет предоставления услуги по питанию осуществляется только с учетом дней, в которые лицо проходит обучение, из расчета пяти- или шестидневной недели обучения(без учета выходных и праздничных дней).

13. Буфет работает 6 дней в неделю с 8.00 до 15.00, в субботу с 10.00 до 12.00 .

14. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается одна перемена 40 минут и две перемены по 10 минут.

15. Для поддержания порядка в буфете организовано дежурство педагогических работников.

16. Классные руководители и мастера п/о организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

### **III. Заключительные положения**

17. Положение вступает в силу с даты его подписания и действует до отмены или замены его новым.

18. Изменения и дополнения в настоящее положение рассматриваются на Совете Автономного учреждения, утверждаются директором.