

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ДИНСКОЙ МЕХАНИКО-ТЕХНО ЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ КК ДМТТ)**

---

10 марта 2023 г.

Локальный акт № 120

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора техникума  
от 10.03.2023 г. № 103

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся и работников в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся и работников в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум» (далее – Положение, техникум) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 декабря 2014 г. № 1456 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Краснодарского края за счет средств краевого бюджета, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих»;

- Постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 4 февраля 2014 г. № 54 «Об утверждении Порядка профессионального обучения и норматива на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной

отсталости)»;

- уставом техникума;

и устанавливает порядок организации питания обучающихся и работников техникума.

1.2. Основными 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 в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся и работников техникума, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

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

## **2. Порядок организации питания в техникуме**

2.1. Обучающиеся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, за исключением обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении, обеспечиваются в период теоретических и практических занятий в техникуме бесплатным одноразовым горячим питанием за счет средств краевого бюджета.

2.2. Обучающиеся, с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования и обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием за счет средств краевого бюджета, по нормативам, утвержденным высшим исполнительным органом государственной власти Краснодарского края.

2.3. Обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или

единственного родителя, бесплатно обеспечиваются питанием за счет средств краевого бюджета, по нормативам, утвержденным высшим исполнительным органом государственной власти Краснодарского края.

Обучающимся техникума, указанным в п. 2.3. настоящего положения, по заявлению выплачивается денежная компенсация стоимости питания.

2.4. Питание остальных обучающихся и работников техникума осуществляется путем самостоятельного приобретения пищевой продукции в столовой техникума, за счет собственных средств, согласно режима работы столовой.

2.5. Организация питания в техникуме производится на базе столовой, расположенной по адресу Краснодарский край, ст-ца Динская, ул. Красная, 152.

Столовая техникума работает 6 дней в неделю, с понедельника по субботу, за исключением дней с применением электронной формы обучения с использованием дистанционных технологий, праздничных дней, являющихся выходными днями.

2.6. Техникум самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся и работникам.

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

2.8. Режим (график) питания обучающихся утверждается директором техникума.

2.9. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции заведующим производством отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которая хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте.

2.12. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного циклического меню на период не менее двух недель, согласованного с Роспотребнадзором и утвержденного директором техникума.

Меню ежедневно утверждается директором техникума.

2.13. Питание предоставляется обучающимся только в дни посещения техникума.

2.14. Питание обучающихся осуществляется в установленные расписанием техникума перерывы, согласно заявке, поданной дежурным мастером производственного обучения (классным руководителем).

2.15. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

2.16. Питьевой режим в техникуме организован посредством установки стационарного питьевого фонтанчика.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.17. Общее руководство столовой осуществляет директор техникума.

Непосредственное руководство столовой техникума и организация горячего питания возложены на заведующего производством.

2.18. Контроль за организацией питания обучающихся в столовой осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Контроль организации питания в соответствии с санитарными нормами и правилами осуществляет медицинский работник техникума.

Контроль за финансово-хозяйственной деятельностью столовой и бухгалтерский учет осуществляет бухгалтерия техникума и заведующий производством.

### **3. Принципы формирования рационов питания**

3.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам;

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

3.3. Горячее питание состоит из первого блюда (суп, борщ), второго (мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным)) и третьего блюда (напитка - соки, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства, чай).

3.4. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.5. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течении 2 дней.

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания**

4.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания в техникуме и выплату денежной компенсации обучающимся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Краснодарского края, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;

- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;

- в случае необходимости обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, на заседаниях педагогического совета.

4.2. Ответственный за организацию питания в техникуме (заместитель директора по учебно-воспитательной работе):

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей и мастеров производственного обучения;

- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

- обеспечивают учет фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Заведующий производством техникума:

- осуществляет непосредственное руководство столовой техникума;

- организует горячее питание обучающихся и работников техникума;

- координирует и контролирует работников столовой, в части касающейся процесса организации питания в техникуме, включая процесс непосредственного приготовления пищи;

- осуществляет контроль за санитарным состоянием столовой, соблюдением санитарно-гигиенического, питьевого и противоэпидемического режимов, выполнением санитарных требований, предъявляемых к столовой техникума;

- несет ответственность за соблюдение технологии и качества приготовленной пищи, соблюдение санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования столовой, организацию своевременного приобретения продуктов питания;

- следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации.

Заведующий производством техникума является материально ответственным лицом.

4.4. Классные руководители, мастера производственного обучения:

- ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания по количеству обучающихся на учебный день;
- осуществляют ежедневный контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества фактически отпущенных обедов;
- обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

Дежурный мастер производственного обучения (классный руководитель) в столовой отмечает количество обучающихся, пришедших в столовую, контролирует соблюдение чистоты и порядка обучающимися в столовой.

#### 4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю, мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии в техникуме, а также предупреждать их об имеющихся у обучающихся аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## 5. Финансовое обеспечение организации питания

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся техникума осуществляется за счет:

- средств, выделяемых из бюджета Краснодарского края;
- собственных средств обучающихся, приобретающих продукцию столовой.

5.2. Финансовое обеспечение предоставления питания работникам техникума осуществляется за счет собственных средств работников.

5.3. Заведующий производством техникума ежедневно предоставляет в бухгалтерию техникума отчетность с указанием израсходованных продуктов, сдает кассу.