


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
Акъярский горный колледж имени И. Тасимова

Принято педагогическим советом  
Протокол от «28» 02. 2024г. №4

Принято общим родительским собранием  
Протокол от 01.03.2024г. №2

Утверждено приказом  
от 01.03.2024г. № 30  
Директор  
 Тукбаева Р.Б.



**Положение**  
**об организации питания студентов**

## I. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации п.1.15 ч.3 ст.28, п.2 ч.2 ст.34, ст.37 "Об образовании в РФ" от 29.12.2012, №273, Уставом колледжа, Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.2. Положение об организации питания (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания студентов, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания студентов, социальной поддержки и укрепления здоровья студентов, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов, имеющих льготы на бесплатное питание.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом колледжа и утверждается приказом директора колледжа.

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

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## II. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов является:

- обеспечение студентов 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;
- профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка социально незащищенных, малообеспеченных студентов;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### III. Общие требования организации питания студентов

3.1. Организация питания студентов является отдельным обязательным направлением деятельности колледжа.

3.2. Для организации питания студентов используются специальные помещения (пищеблок), 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 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов;
- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 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. Режим питания в колледже 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.

3.5. Примерное меню утверждается директором колледжа.

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

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

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать СанПиН.

#### IV. Порядок организации питания студентов

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором колледжа, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименованиях кулинарных изделий.

4.2. Столовая колледжа осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы колледжа и пятидневной учебной недели.

4.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заместителя по административно хозяйственной части, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора колледжа. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.4. Питание обучающихся организуется и осуществляется в дни учебных занятий осуществляется в отношении:

- обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (1 раз в день);
- обучающихся малообеспеченных семей (1 раз в день).
- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, (2 раза в день);
- детей-инвалидов (2 раза в день);
- обучающимся детям участников СВО (1 раз в день).

4.5. В период обучения с использованием дистанционных образовательных технологий обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных средств по программам подготовки специалистов среднего звена, основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения, относящимся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидам и детям-инвалидам, а также обучающимся из многодетных семей и детей СВО бесплатное питание предоставляется в виде сухого пайка или денежной компенсацией по заявлению.

4.6. Обучающиеся по очной форме обучения за счет бюджетных средств по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и по основным программам профессионального обучения обеспечиваются питанием в дни посещения теоретических и практических

занятий в колледже, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней.

4.7. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

4.8. Обучающиеся не имеют права получения денежной компенсации за питание за пропущенные дни и отказ от предлагаемого горячего питания (за исключением детей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья согласно заявлению).

4.9. Обучающимся, участникам олимпиад, конкурсов, спортивных соревнований, проходящих за пределами колледжа, участие в которых осуществляется в соответствии с муниципальными или региональными распорядительными актами, выдается сухой паек.

#### V. Контроль организации питания студентов

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования и науки Республики Башкортостан.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия колледжа.

5.4. Текущий контроль организации питания студентов в колледже осуществляют медицинская сестра, заместитель по административно хозяйственной части, повар и представители родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором колледжа в начале каждого учебного года.

#### VI. О бракераже

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой колледжа, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе: заместителя директора по АХЧ, медработника, повара.

6.3. Столовая колледжа имеет бракеражный журнал, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинского персонала.

6.4. За качество пищи несут ответственность директор колледжа, представители бракеражной комиссии, повар.

6.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

6.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях колледжа. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.