

Федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение  
«Новокузнецкий государственный гуманитарно-технический колледж-интернат»  
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации»

СОГЛАСОВАНО:

на заседании

Совета колледжа – интерната

Протокол

от \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ФКПОУ «НГГТКИ»

Минтруда России

\_\_\_\_\_ Н.Н.Агарков

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В ФКПОУ «НГГТКИ» МИНТРУДА РОССИИ**

Новокузнецк, 2024

1.1. Настоящее Положение об организации питания студентов федерального казенного профессионального образовательного учреждения «Новокузнецкий государственный гуманитарно-технический колледж-интернат» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (далее - колледж-интернат) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.02.2023);

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "Эпидемиологическое благополучие населения" (ред. от 24.07.2023);

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020),

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

- Санитарными Правилами 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

- Федеральным законом от 21.12.1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020-г. № 32 «Об утверждении СанПиН-2.3/2.4,3590-20»,

- Санитарными Правилами 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями,

- Санитарными Правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями,

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями,

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011,

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28.05.2010 г. № 299, с изменением от 14 ноября 2023г.

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

- Уставом колледжа-интерната.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов в колледже-интернате, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Организация питания обучающихся в колледже-интернате осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа-интерната и настоящим Положением.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже-интернате являются:

- обеспечение обучающихся здоровым 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.

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже-интернате за счет средств Федерального бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов в колледже-интернате, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. Порядок организации питания**

2.1. Колледж-интернат создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Организация питания обучающихся в колледже-интернате осуществляется штатными работниками столовой колледжа-интерната.

2.3. Приказом директора колледжа-интерната из числа штатных работников колледжа-интерната назначается ответственный за организацию питания обучающихся в колледже-интернате.

2.4. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, по нормам согласно СанПиН 2.4.3648-20.

В каникулярное время питание обучающихся не организуется, а детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, выплачивается денежная компенсация за питание.

Во время прохождения производственной практики все обучающиеся колледжа-интерната получают денежную компенсацию взамен питания.

2.5. Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа-интерната и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.6. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.3648-20.

2.7. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы колледжа-интерната.

2.8. Руководителем столовой, как структурным подразделением, является заведующая столовой. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на заведующую столовой.

2.9. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период 10 дней, согласованного директором колледжа-интерната и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.10. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в колледже-интернате, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, различные назальные группы заболеваний.

2.11. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.12. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается ответственным за организацию питания в колледже-интернате ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их

соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.13. Заявка на питание составляется старостой группы и подписывается мастером производственного обучения или куратором группы ежедневно, с учетом явки обучающихся на занятия.

2.14. На основании поданной заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором колледжа-интерната, заведующей столовой и заведующей продовольственным складом.

2.15. Администрация колледжа-интерната организует в столовой дежурство педагогических сотрудников.

2.16. Отпуск горячего питания осуществляется в соответствии с поданной заявкой под контролем дежурного педагогического сотрудника.

2.17. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.18. Отпуск горячего питания обучающимся производится на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.19. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.20. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

2.21. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

2.22. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.23. Случаи обеспечения питанием обучающихся:

- четырехразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются совершеннолетние студенты.

- обучающиеся, не достигшие 18 лет, а также лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей - пятиразовым бесплатным питанием.

### **3. Порядок обеспечения питанием обучающихся сирот**

3.1. Обучающиеся сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.3648-20.

3.2. За не предоставленное в каникулярное время горячее питание по заявлению обучающихся сирот, обучающихся в колледже-интернате и находящихся под попечительством, в приемных семьях, а также их законных представителей, им может производиться компенсация расходов на питание в соответствии с нормативами затрат, из расчета дневной стоимости.

3.3. Все виды компенсации за не предоставленное питание оформляются приказом директора колледжа-интерната, на основании письменного заявления обучающегося сироты или попечителя (в случае, если обучающийся сирота не достиг возраста 18 лет),

3.4. Обучающийся сирота имеет право обратиться к директору колледжа-интерната с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне колледжа-интерната;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в колледже-интернате;

- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в колледже-интернате условий для организации и предоставления питания.

3.5. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет обучающегося сироты в течение 30 дней с момента поступления заявления (при наличии соответствующего приказа директора колледжа-интерната).

#### **4. Документальное оформление**

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой колледжа-интерната осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой колледжа-интерната до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также



принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, хранится в столовой колледжа-интерната до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

4.5. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.6. Полученные продукты от поставщиков, на основании документов, ставятся на приход и сгружаются в продовольственный склад.

4.7. В конце отчетного периода (месяц) составляется сводная накопительная ведомость расхода продуктов. На 1 число месяца, следующего за отчетным, на основании инвентаризации составляется Акт остатков продуктов, данные которого сверяются с данными бухгалтерского учета.

## **5. Обязанности и права участников процесса по организации питания**

### **5.1. Директор колледжа-интерната:**

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом колледжа-интерната и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает приказом из числа работников колледжа-интерната ответственного за организацию питания в колледже-интернате;

- назначает приказом, из числа работников колледжа-интерната комиссию по контролю за организацией и качеством питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на заседаниях родительских собраний в учебных группах, на педагогических советах.

5.2. Ответственный за организацию питания в колледже-интернате заместитель директора по воспитательной работе:

- координирует и контролирует деятельность педагогических работников;
- утверждает сводный список студентов для предоставления питания (в том числе несовершеннолетних и детей-сирот);
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;
- координирует работу в колледже-интернате по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения, социальные педагоги, воспитатели колледжа-интерната:

- ежедневно контролируют подачу в столовую заявку для организации питания студентов на следующий учебный день и количественное посещение обучающимися столовой согласно поданной заявки;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование у обучающихся культуры питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать куратору, мастеру производственного обучения, социальному педагогу о болезни обучающегося или его временном отсутствии в колледже-интернате для снятия данного обучающегося с питания на период его фактического отсутствия;
- предупреждать медицинского работника, куратора, мастера производственного обучения, социального педагога, о наличии у обучающегося аллергических реакций на продукты питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## **6. Порядок осуществления контроля за организацией питания**

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора колледжа-интерната создается комиссия по контролю организацией и качеством питания, в состав которой включаются:

- заместитель директора воспитательной работе;
- заместитель директора по административно-хозяйственной;
- заведующая столовой;
- медицинский работник;
- представитель студенческого органа самоуправления.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложение по улучшению организации питания студентов;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.3. Требования комиссии по контролю за организацией и качеством питания по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

6.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на административном совете;
- на заседании педагогического совета;
- на заседании студенческого совета.

## **7. Принципы обогащения рационов питания**

7.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

7.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В целях обогащения рационов питания студентов в колледже высококачественными белками, легкоусвояемые жиры, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами и увеличением реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каша, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и другие молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

## **8. Заключительные положения**

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся колледжа-интерната:

- организуются регулярно информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания студентов в рамках внеучебных мероприятий;

- оформляются и обновляются (не реже 1 раза в полугодие) информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводятся беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекают родителей (законных представителей) к работе со студентами по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- создаются системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов студенческого самоуправления, привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- проводится мониторинг организации питания студентов, в том числе:  
количество обучающихся, охваченных питанием;

количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания обучающихся;

обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания.