

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Раменский колледж»

ПРИНЯТО

на заседании Совета Колледжа
Протокол заседания № 3
от «29» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
ГБПОУ МО «Раменский колледж»
А.В. Осадчий

«09» сентября 2025 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБПОУ МО «РАМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГПБОУ МО «Раменский колледж» (далее – колледж) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся (студентов) в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов, а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2024), и в целях социальной поддержки студентов, на основе- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и приказа Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012г №213н/178, Постановлением Правительства Московской области от 01.09.2014 г. № 694/34 «Об утверждении размера стоимости питания и Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием за счет бюджетных ассигнований бюджета Московской области обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в государственных профессиональных образовательных организациях Московской области и государственных образовательных организациях высшего образования Московской области», на основании Постановления Губернатора Московской области от 05.10.2022 № 317-ПГ «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области, а также членов их семей»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся (студентов) в Колледже.

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

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

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся (студентов) ГПБОУ МО «Раменский колледж» 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ

3.1. Питание обучающихся колледжа обеспечивается путем закупки услуг по организации привозного горячего питания.

3.2. Обучающиеся колледжа имеют право на ежедневное получение двухразового горячего питания (завтрак, обед) в течение учебного года в дни и часы работы колледжа. Питание обеспечиваются обучающиеся учебных групп по программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих и служащих дневной формы обучения.

3.3. В части для групп студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, в пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню.

3.4. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся (студентов), принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.6. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

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

3.9. 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.

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

3.11. Приказом директора колледжа назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора колледжа на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В КОЛЛЕДЖЕ

В части для групп студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором колледжа, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой колледжа.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется по группам; завтрак – 8.00 продолжительностью 10 минут и обед в 11.05ч продолжительностью 35 минут. В колледже режим предоставления питания студентам утверждается приказом директора колледжа ежегодно.

4.4. Ответственный за организацию питания заместитель директора по УВР, при содействии в СП 2 - дежурного администратора, обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся (студентов) питанием происходит через раздачу.

4.6. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей и мастеров колледжа. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

4.7. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся (студентов);
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

4.8. Ответственное лицо за ведения учета питания: ежедневно принимает от кураторов заявки по количеству питающихся;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

В части для групп студентов СПО:

4.9. Питание студентов в части СПО осуществляется в том же порядке, что и питание для групп студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, но на платной основе. Отпуск питания обучающимся организуется по группам; обед в 12.00 в соответствии с режимом учебных занятий

4.10. Ответственный за организацию питания (заместитель директора по УВР, при содействии в СП 1 - куратора) обеспечивает сопровождение студентов в помещение столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.11. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара (заведующего столовой), преподавателей и мастеров колледжа. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.13. Ответственное лицо за организацию питания:

- проверяет соответствие меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся (студентов);
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.8. Ответственное лицо за ведения учета питания: ежедневно принимает от заместителя по УВР заявки по количеству питающихся;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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 финансов

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

5.4. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета колледжа.

5.5 Состав комиссии по контролю организации питания в колледже утверждается директором в начале каждого учебного года.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

- 1) Положение об организации питания обучающихся (студентов).
- 2) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 3) График питания обучающихся/студентов.
- 4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.