

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Пильнинский агропромышленный техникум»  
(ГБПОУ ПАПТ)

ПРИНЯТО  
на заседании Совета учреждения  
Протокол заседания № 3  
от «07» сентября 2021 года



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ПАПТ  
М.А. Беспалов  
«07» сентября 2021 г

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ В  
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИИ  
«ПИЛЬНИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

р.п. Пильна  
2021г.

## **I. Общие положения.**

Нормативно-правовые документы, определяющие систему организации питания в ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» (далее ГБПОУ ПАПТ):

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании»,
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- Устав ГБПОУ ПАПТ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» устанавливает порядок организации питания обучающихся в техникуме, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает порядок предоставления компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся техникума.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность техникума по вопросам питания, принимается на Совете учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Техникума.

## **II. Основные цели и задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания студентов ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## **III. Общие принципы организации питания**

3.1. При организации питания техникум руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32.

3.2. Питание осуществляется путем аутсорсинга по договору аренды, заключенного между ГБПОУ «Пильнинский агропромышленный техникум» и арендатором ООО «Комбинат Питания» в лице директора Никитиной С.В. Ответственность за качество питания и соблюдение всех норм несет арендатор.

3.3. В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания студентов (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

3.4. Администрация техникума обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием студентов, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) студентов.

3.5. Заявка на питание заполняется ежедневно.

3.6. Питание в техникуме организуется на основе примерного 10 дневного меню. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием 1 раз в день (обедом). Реализуется дополнительное питание.

3.7. Питание студентов осуществляется за счет средств студентов.

3.8. Студентам, обучающимся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих один раз в месяц выплачивается компенсация на питание, путем перечисления денежных средств на их расчетные счета.

3.9. Лицам из числа детей – сирот и детей, оставшимся без попечения родителей находящимся на полном государственном обеспечении так же выплачивается компенсация на питание, путем перечисления денежных средств на их расчетные счета.

3.10. Приказом руководителя назначается лицо, ответственное за организацию питания.

3.11. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

### **III. Документация.**

Организация питания в техникуме предполагает ведение следующей документации по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания студентов;
- Разрешение на аренду столовой техникума;
- Договор с организацией, осуществляющей организацию питания

студентов;

- Прейскурант цен на оказываемые услуги (меню, ценники)

#### **IV. Права и обязанности.**

В установленном законодательством РФ порядке сотрудники Техникума обязаны:

- организовать питание обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- составлять расписание занятий так, чтобы был перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся;
- при организации питания учитывать особенности и состояние здоровья обучающихся.

##### **4.1. Ответственный за организацию питания обучающихся:**

- руководствуется в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, уставом и локальными актами Техникума, договором, заключенным между Техникумом и организацией общественного питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в образовательных организациях среднего профессионального образования;
- координирует и контролирует деятельность социального педагога, мастеров производственного обучения, классных руководителей групп в части организации питания;
- разрабатывает график питания обучающихся с учетом дней теоретического и практического обучения, утверждает его приказом руководителя;
- ведет необходимую документацию по организации питания;
- докладывает руководителю техникума обо всех происшествиях, случившихся с обучающимися в столовой;
- взаимодействует с родителями, организацией общественного питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся;
- осуществляет контроль за соответствием рациона питания утвержденному меню, организацией приема пищи обучающимися, соблюдением графика работы столовой;

##### **4.2. Организация общественного питания:**

- ежедневно ведет контроль за санитарным состоянием пищеблока (в соответствии с требованиями санитарных правил);
- ежедневно ведет контроль за допуском сотрудников пищеблока к работе;

- составляет примерное меню на 10 дней и утверждает руководителем Техникума;
- составляет ежедневное меню рационов питания, согласовывается с руководителем Техникума и вывешивает в обеденном зале.

#### 4.4. Мастера групп, классные руководители:

- формируют список по охвату питанием в своих группах обучающихся и предоставляют для формирования заявки на питание на следующий день ответственному за организацию питания до 13.30 часов;
- ежедневно осуществляют учет фактической посещаемости обучающимися столовой;