


СОГЛАСОВАНО  
Протокол заседания  
Совета техникума № 10  
от 26.11.2015 г.

Протокол заседания  
Родительского комитета № 2  
От 20.11.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Государственного  
автономного профессионального  
образовательного учреждения  
Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический  
техникум»

  
\_\_\_\_\_  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 201-О от 27.11.2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**Об организации питания обучающихся**

## **Общие положения**

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в Федеральных Государственных образовательных стандартах (ФГОС) нового поколения.

Таким образом организация питания обучающихся является составной частью образовательного процесса.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся техникума.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии,
- гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов, блюд и обоснованный режим питания
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» статья №37

- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- СанПиН 3.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме согласно СанПиНам.

## **2. Основные организационные принципы питания в техникуме**

2.1. Для обучающихся техникума:

- отделения подготовки квалифицированных рабочих предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания в столовой техникума;
- отделение по подготовке специалистов среднего звена питание организовано в буфете и в столовой техникума.

2.2. Техникум самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания для обучающихся.

2.3. Режим работы столовой и буфета соответствует режиму занятий обучающихся. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью от 15 минут до 20 минут.

2.4. Отпуск горячего питания организуется в соответствии с графиком, утвержденным директором техникума, по методу предварительного накрытия столов. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на мастеров производственного обучения закрепленных за группой.

### **3. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации горячего питания обучающихся**

3.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;

- назначает приказом, из числа работников техникума комиссию, по производственному контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

3.2. Ответственные за организацию горячего питания в образовательном учреждении:

- координируют и контролируют деятельность мастеров производственного обучения

- предоставляют количество обучающихся для расчета средств на питание в бухгалтерию;

- осуществляют контроль за качеством питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

### **4. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

4.1. Финансовое обеспечение предоставления горячего питания обучающимся осуществляется за счет: средств выделяемых из Республиканского бюджета Хакасии.

4.2. Заведующий производством подает в бухгалтерию техникума ежедневное меню-требование с указанием израсходованных продуктов.

4.3. Настоящее положение является локальным нормативным актом, принимается Советом техникума и утверждается директором.