

Министерство науки и профессионального образования Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Рассмотрено и одобрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 38
от «4» 03 2026 г.

«Утверждаю»
Директор ГПОУ «ПК»



В.В. Баженова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в
ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» (далее - колледж, ГПОУ «ПГК») разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (ред. от 22.08.2024) "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...");
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»..

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГПОУ «ПГК» 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся ГПОУ «ПГК» за счет средств краевого бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в колледже, 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. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся колледжа обеспечивается наличием собственного пищеблока и столовой.

2.2. Обучающиеся колледжа имеют право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы колледжа.

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с законом «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях». Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 4-х разовое питание.

2.4. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных организаций;

2.5. Колледж совместно с территориальным отделением в Приаргунском и Калганском районе управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (далее - Роспотребнадзор) на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся не реже двух раз в год разрабатывает и утверждает примерное циклическое двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневно меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке.

2.6. Колледж организует питание обучающихся из продуктов, поставка которых осуществляется на конкурсной основе при наличии согласованных с

Роспотребнадзором циклических двухнедельных меню, разработанных на основе настоящего Положения, при условии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТа Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу» и ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2.7. Гигиенические показатели пищевой промышленности ценности и продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

2.8. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя колледжа.

2.9. Режим работы столовой соответствует режиму работы колледжа - согласно Уставу колледжа 6 дней в неделю. Для приема пищи предусматривается большая перемена между 2 и 3 парами второй смены длительностью не менее 30 минут.

2.10. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем колледжа. Заявка на количество питающихся в колледже уточняется в день питания не позднее 1-го урока 1-ой пары.

2.11. Руководитель колледжа, назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в колледже, а также организует в столовой дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по колледжу.

В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий производством, заместитель директора по УВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

2.13. В ~~первые~~ ~~применении~~ производственного обучения и производственной ~~практики~~ ~~на~~ ~~предприятиях~~ и других исключительных случаях ~~находящихся~~ ~~на~~ ~~учебного~~ ~~заведении~~ выплачивается денежная компенсация ~~обучающимся~~ ~~из~~ ~~числа~~ детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (так же во время каникул, праздничных дней и выходных).

2.14. Заведующая ~~производством~~ предоставляет витаминизированную ведомость, ~~двухнедельное~~ ~~меню~~ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

3. **Принципы обогащения рационов питания подростков в колледже**

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

3.2. Обогащение ~~рационов~~ незаменимыми микронутриентами предусматривает ~~постоянное~~ включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащение ~~витаминами~~ (витаминизация) которых производится непосредственно в пищеблоке.

3.3. Для ~~обогащения~~ микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется ~~использовать~~ готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

3.4. Обогащение ~~рационов~~ незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично. В ~~целях~~ ~~рационов~~ питания подростков в колледже высококачественными белками, легкоусвояемые жирами, 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) молочных каш, горячих напитков на натуральном молоке, витаминизированного молока, йогуртов и других молочных напитков,

обогащенными микроэлементами, на натуральной молочной основе.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве обучающихся поставленных на питание и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание обучающихся, суточная ведомость, акт на отпуск питания) возложена на дежурного мастера производственного обучения.

4.2. Контроль за организацией питания в полном объеме обучающихся, а также выплаты денежной компенсации детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей возлагается на руководителя колледжа.