

Рыльский авиационный технический колледж-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный технический университет гражданской авиации» (МГТУ ГА)		
Наименование: Положение о питании обучающихся в Рыльском АТК – филиале МГТУ ГА	Год введения: 2024	Лист 1 из 8

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом колледжа

Протокол № 5  
от « 08 » 02 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Рыльского АТК-филиала МГТУ ГА

А.В. Лисман

«08» 02 2024 г.

Приказ № 27а/г  
от « 08 » 02 2024г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о питании обучающихся в  
Рыльском авиационном техническом колледже - филиале  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования «Московский государственный  
технический университет  
гражданской авиации» (МГТУ ГА)**

г.Рыльск, 2024 г.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Губернатора Курской области от 13 октября 2022 г. N 298-пг "О дополнительных мерах социальной поддержки", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций, уставом МГТУ ГА.

1.2. Основными задачами настоящего положения являются:

- организация полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса;
- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- иное.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам организации питания обучающихся, утверждается директором Учреждения.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении, их родителей (законных представителей), сотрудников Учреждения, ответственных за организацию и предоставление питания обучающимся.

1.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном пунктами 1.3, 1.5 настоящего Положения.

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

## 2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

Рыльский авиационный технический колледж-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный технический университет гражданской авиации» (МГТУ ГА)		
Наименование: Положение о питании обучающихся в Рыльском АТК – филиале МГТУ ГА	Год введения: 2024	Лист 3 из 8

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

### **3. Общие положения организации питания обучающихся**

3.1. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется за счет иных субсидий.

3.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора Учреждения. Приказом директора:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- утверждается график питания групп (классов) Учреждения;
- назначается состав бракеражной комиссии;

Другие решения, способствующие совершенствованию организации питания обучающихся, принимаются с учетом мнения администрации учреждения и родительского совета.

3.3. Днем начала организованного питания считается первый учебный день, следующий за 1 сентября текущего года.

3.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения, за исключением выходных и праздничных дней.

3.5. Питание обучающихся осуществляется на переменах продолжительностью 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам (классам).

3.6. График питания обучающихся по группам утверждает директор Учреждения исходя из возрастных физиологических потребностей обучающихся по согласованию с медицинскими работниками и классными руководителями.

3.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

3.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.10. Помощь в организации питания в Учреждении осуществляют сотрудники столовой. На них же возлагается ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.

3.11. Питание обучающихся Учреждения производится группами в соответствии с графиком питания в помещении столовой (пищеблока). Не допускается употребление пищи за пределами пищеблока.

Рыльский авиационный технический колледж-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный технический университет гражданской авиации» (МГТУ ГА)		
Наименование: Положение о питании обучающихся в Рыльском АТК – филиале МГТУ ГА	Год введения: 2024	Лист 4 из 8

3.12. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.13. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии циклического десятидневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- книга отзывов и предложений;

3.14. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического десятидневного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующий день.

При составлении рациона питания обучающихся следует учитывать физические и физиологические изменения, которые происходят в подростковом возрасте. При составлении рациона учитываются:

- таблица 2с нормами физиологических потребностей, приведенная в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731;
- таблица 3с рекомендуемыми наборами пищевых продуктов, приведенная в письме Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731.

Согласованное циклическое меню публикуется на официальном сайте Учреждения.

3.15. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;
- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения на основании контракта

или договора, заключенного в соответствии с Законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ. **ОТ18.07.2011 года N 223-ФЗ**

3.17. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий согласовываются директором Учреждения и вывешиваются на информационном стенде возле помещения столовой ежедневно до 9 часов утра.

3.18. При организации питания в Учреждении учитываются письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731, совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178.

3.19. Питание обучающихся может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

3.20. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

3.20.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

3.20.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.20.3. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

3.20.4. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит специализированной организацией. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, 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. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должны сохраняться в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

3.20.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.20.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.20.8. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

3.20.9. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

3.20.10. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

3.20.11. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.20.12. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

#### 4. Права и обязанности

4.1. В рамках организации питания обучающихся Учреждение обязано:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;
- осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций;
- осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим оборудованием, мебелью, посудой;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- своевременно и в полном объеме информировать обучающихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания обучающимся.

4.2. Учреждение имеет право на получение добровольных взносов родителей (законных представителей) обучающихся Учреждения, используемых для осуществления ремонта помещений пищеблока, усовершенствования технологического оборудования, используемого для приготовления питания и хранения пищевой продукции, и других целей по повышению качества и удобства предоставления питания обучающимся.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно предоставлять Учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия обучающегося;
- своевременно сообщать классному руководителю обучающегося о болезни или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;
- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родительские комитеты;
- знакомиться с цикличным и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете Учреждения.

Рыльский авиационный технический колледж-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный технический университет гражданской авиации» (МГТУ ГА)		
Наименование: Положение о питании обучающихся в Рыльском АТК – филиале МГТУ ГА	Год введения: 2024	Лист 8 из 8

#### 4.5. Обучающийся обязан:

- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания обучающихся строго в соответствии с действующим законодательством;
- выполнять правила поведения в столовой Учреждения;
- своевременно в начале учебного дня предупреждать своего классного руководителя о причинах отсутствия в Учреждении.

#### 4.6. Обучающийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родителей (законных представителей);
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете Учреждения.

#### 4.7. Ответственный организатор бесплатного питания обязан:

- своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
- ежедневно производить учет обучающихся для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся заведующей столовой;
- своевременно сдавать отчет по бесплатному питанию обучающихся за месяц.

### 5. Контроль организации питания

5.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Администрация Учреждения осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены административного совета Учреждения, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

Состав комиссии по контролю организации питания в Учреждении утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.

5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Учреждения по контролю организации питания.

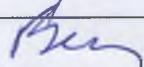
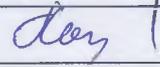
### 6. Заключительные положения

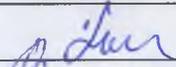
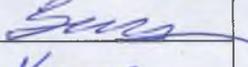
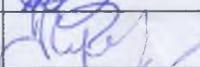
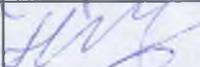
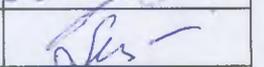
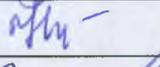
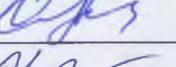
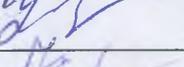
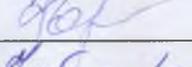
6.1. Настоящее Положение действует с «08» 02 2024 до его отмены, изменения или замены новым Положением.

**Лист ознакомления**

**с Положением о питании обучающихся в Рыльском авиационном техническом колледже – филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственных технический университет гражданской авиации» (МГТУ ГА)**

**Приказ №27-а о/д от 08.02.24**

1.	Ильина Ольга Александровна	ЗД по ВР и МП	
<b>Амбулатория</b>			
2.	Башкатова Ася Петровна	Врач - терапевт	
3.	Латышева Ирина Александровна	Медицинская сестра	

<b>Столовая</b>			<b>Подпись</b>
1.	Алешина Дина Валентиновна	Мойщик посуды 2 р.	
2.	Букина Вера Борисовна	Зав. складом	
3.	Залогина Инна Егоровна	Повар 5 р.	
4.	Кудинова Ольга Васильевна	Мойщик посуды 2 р.	
5.	Кузнецова Марина Александровна	Повар 5 р.	
6.	Кузьминская Наталия Валерьевна	Повар 5 р.	
7.	Кузьминская Оксана Владимировна	Повар 5 р.	
8.	Мариничева Галина Дмитриевна	Изготовитель пищевых п/фабрикатов 3 р.	
9.	Муратова Анна Егоровна	Мойщик посуды 2 р.	
10.	Новак Татьяна Николаевна	Повар 5 р.	
11.	Севостьянова Оксана Владимировна	Повар 5 р.	
12.	Сербина Галина Петровна	Мойщик посуды 2 р.	
13.	Скрипкина Людмила Станиславовна	Изготовитель пищевых п/фабрикатов 3 р.	
14.	Уланова Елена Анатольевна	Изготовитель пищевых п/фабрикатов 3 р.	
15.	Фоменко Татьяна Николаевна	Повар 5 р.	
16.	Чубарова Вероника Анатольевна	Изготовитель пищевых п/фабрикатов 3 р.	