

	ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Положение об организации питания обучающихся и работников в ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Идентификатор документа	
			страница 1 из 5	

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
Протокол № 3 от «20» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»  
Д.С. Дудаева  
Приказ № 12/23-ОД «20» июня 2023 г.

## **Положение об организации питания обучающихся и работников в ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Частного профессионального образовательного учреждения «Колледж управления и дизайна» (далее – Колледж), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Колледжа разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Колледжа и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в колледже, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,

	ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Положение об организации питания обучающихся и работников в ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Идентификатор документа	
			страница 2 из 5	

используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников Колледжа;
- порядок организации питания Колледжа.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете ЧПОУ «Колледж управления и дизайна» и утверждается приказом директора.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЧПОУ «КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ДИЗАЙНА»**

2.1. Организация питания в Колледже может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания Колледж в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

К обслуживанию питанием обучающихся и работников колледжа допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.3. Точки общественного питания, имеющие договор на организацию питания с ЧПОУ «Колледж управления и дизайна», являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

	ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Положение об организации питания обучающихся и работников в ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Идентификатор документа	
			страница 3 из 5	

2.4. В колледже могут быть открыты молодежные кафе, которые организуют не только питание, но и отдых студентов.

2.5. При организации питания обучающихся и работников Колледж обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в Колледже организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.8. Ответственность за организацию питания в колледже несут руководители точек общественного питания.

2.9. Контроль за организацией питания в колледже несет заместитель директора по воспитательной работе.

	ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Положение об организации питания обучающихся и работников в ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Идентификатор документа	
			страница 4 из 5	

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЧПОУ «КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ И ДИЗАЙНА»**

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Контроль за заключение договора аренды несет заместитель директора по хозяйственной части.

3.3. Точки общественного питания Колледжа осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8.30 до 16.00. Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Колледжа.

В случае проведения мероприятий колледжа, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания Колледж осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором колледжа.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точки общественного питания Колледжа не функционируют.

3.5. При составлении меню общественного питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост). Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

	ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Положение об организации питания обучающихся и работников в ЧПОУ «Колледж управления и дизайна»	Идентификатор документа	
			страница 5 из 5	

3.6. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.8. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников колледжа, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.