

**Профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум Кисловодского гуманитарно-технического института»**



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**в ПОУ «Техникум Кисловодского гуманитарно-технического института»**

## **1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании»

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся, 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 и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

## **2. Общие принципы организации питания**

2.1. При организации питания ПОУ Техникум КГТИ руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

— разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация ПОУ Техникум КГТИ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств студентов.

2.5. Для обучающихся ПОУ Техникум КГТИ предусматривается платное горячее питание.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в ПОУ Техникум КГТИ организуется на основе примерного десятидневного меню. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. 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

2.9. Ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения.

### **3. Порядок организации питания.**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая работает ежедневно.

3.3. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.4. Ответственный за организацию питания:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;

- лично контролирует количество фактически присутствующих учащихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

#### **4. Порядок организации платного питания**

4.1. Платное питание предоставляется обучающимся, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

4.2. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.