


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Волгодонское строительное профессиональное училище № 69»

**СОГЛАСОВАНО:**

Совет учреждения  
Протокол № 3 от 16.01.2017г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор ГБПОУ РО ПУ № 69

  
А.Н. Недорубов  
(подпись)

Введён в действие приказом  
от 16.01.2017г. № 5

Локальный акт № 41

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

г. Волгодонск  
2017г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение по организации рационального питания ГБПОУ РО ПУ № 69 разработано в соответствии с Законом РФ № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г., ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приказом Минздрава России и Минобразования России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», постановлением Администрации Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях» (изменения к Приказу «Постановление Правительства Ростовской области от 24.04.2014 № 282»).

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в училище 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 основные организационные принципы питания обучающихся в ГБПОУ РО ПУ № 69 за счет средств областного бюджета.

### **2. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

2.1. Питание обучающихся обеспечивается в помещении столовой по адресу пер. Октябрьский, 38.

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

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Администрации Ростовской области от 03.08.2012 № 726 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях». При наличии в училище только одноразового горячего питания, для данной категории обучающихся предусмотрена денежная компенсация взамен питания.

2.4. При обеспечении обучающихся горячим питанием руководствуется гигиеническими требованиями СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».

2.5. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя.

- 2.6. Режим работы столовой соответствует режиму работы училища. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью 30 минут.
- 2.7. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Заявка на количество питающихся уточняется в день питания не позднее окончания 1-го урока.
- 2.8. Директор назначает ответственного организатора питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в данном образовательном учреждении, а также организует в столовой дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся.
- 2.9. Проверка качества готовой пищи осуществляется дежурным мастером производственного обучения и представителем организации, представляющей услуги питания, входящих в состав бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 2.10. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и в других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения (участие в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях) обучающимся училища выдаётся денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на 1 обучающегося в день.
- 2.11. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с плановыми мероприятиями по контролю, а также с требованиями Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».
- 2.12. Вход обучающихся в столовую осуществляется организованно с мастером производственного обучения или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи обучающимися.
- 2.13. При осуществлении питания на обучающихся распространяются все правила поведения в училище.