



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«УРАЛЬСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом Техникума
Протокол № 6 от 22 февраля 2024 г
Председатель Педагогического совета

_____ В.И. Овсянников

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора АН ПОО
«Уральский промышленно-
экономический техникум»
№ 01-03/69 от 11.06.2024г

_____ В.И. Овсянников

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01СВ6А6С0088В061А645ВЕДА184126D4С3
Владелец: Овсянников Владимир Иванович
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в АН ПОО «Уральский промышленно-экономический техникум»

Оглавление

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ.....	3
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.....	3
ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, НА ОСНОВАНИИ КОТОРЫХ РАЗРАБОТАНО НАСТОЯЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ	3
1. ПРЕДМЕТ НОРМАТИВНОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ	4
2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ	4
4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ	4
5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ	5
6. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ	5
7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	6
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Лист ознакомления.....	7

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

РФ – Российская Федерация.

ФЗ – Федеральный Закон.

СанПиН - Санитарно-эпидемиологические требования и нормы.

МР – Методические рекомендации.

Техникум – автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Уральский промышленно-экономический техникум».

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Здоровое питание — это питание, обеспечивающее рост, оптимальное развитие, полноценную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья и профилактике неинфекционных заболеваний.

Рациональное питание – это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.

Сбалансированное питание - это питание, обеспечивающее нормальное функционирование организма.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, НА ОСНОВАНИИ КОТОРЫХ РАЗРАБОТАНО НАСТОЯЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 25.12.2023 г. № 685 – ФЗ).
2. Санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного государственного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 г.
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
5. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25.03.2019, действующие с 01.01.2020 г.).
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 01.01.2021 г.).
8. МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Методические рекомендации от 18.05.2020 N 2.4.0179-20.
9. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
10. Устав Техникума.

1. ПРЕДМЕТ НОРМАТИВНОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании нормативно правовых актов.
- 1.2. Настоящее Положение регулирует организацию питания в АН ПОО «Уральский промышленно-экономический техникум».

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1 Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания студентов и сотрудников, порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

2.2 Основными задачами при организации питания в АН ПОО «Уральский промышленно-экономический техникум» являются:

- Обеспечение и организация здорового питания (в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара и соли);
- формирование принципов рационального, сбалансированного питания;
- разнообразие рациона питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- соблюдение режима питания;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- формирование здорового образа жизни и навыков здорового питания с учетом региональных особенностей.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Техникум организует предоставление платного горячего питания студентам, педагогическим работникам и обслуживающему персоналу.

3.2. Для организации горячего питания техникум заключает договор на оказание услуг по организации питания на платной основе с организацией общественного питания.

3.3. Организация общественного питания оказывает услуги по организации горячего питания в соответствии с меню, согласованным с техникумом.

3.4. Платное питание в столовой производится посредством свободного выбора блюд (по желанию из действующего меню) с расчетом через кассу.

3.5. Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции.

3.6. За организацию питания в техникуме отвечает заместитель директора по учебной работе или уполномоченное лицо (директор филиала).

3.7. Ответственность за организацию питания несет руководитель образовательной организации.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Столовая работает ежедневно.

Для организация питания обучающихся график приема пищи устанавливается в соответствии с расписанием учебных занятий.

4.3. Для приема пищи в расписании учебных занятий предусматривается перерыв(ы), общей продолжительностью не менее 40 минут.

4.4. Контроль качества приготовления продуктов питания используемых ингредиентов, гарантирующих их соответствие действующим российским санитарным нормам осуществляет организация общественного питания с которой заключен договор.

4.4.1 При разработке меню организация, предоставляющая услуги питания руководствуется следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

4.5. Ответственный за организацию питания:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у кураторов необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

4.6. Образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

4.7. Во время организации воспитательной, внеучебной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

5.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

5.2. Контроль качества приготовления продуктов питания и используемых ингредиентов, гарантирующих их соответствие действующим российским санитарным нормам осуществляет организация общественного питания, с которой заключен договор.

5.3. Организация общественного питания обеспечивает контроль за соблюдением режима работы предприятия, создает необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся во время посещения столовой.

5.4. Меню, в котором указываются названия блюд и их масса (выход в граммах) утверждается руководителем организации общественного питания и согласовывается с директором техникума.

5.5. Организация общественного питания обязана соблюдать полный комплекс профилактических мероприятий, проведение которых необходимо для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний. в соответствии с нормативными документами.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Положение об организации питания в АН ПОО «Уральский промышленно-экономический техникум»

6.2. Договор с организацией общественного питания на оказание услуг по организации питания.

6.3. Меню, утвержденное руководителем организации общественного питания и согласованное с руководителем образовательной организации.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на основании изменений и дополнений, вносимых в документы, являющиеся основой для его разработки.

7.2. Положение действует до принятия нового.

7.3. Требования Положения являются обязательными для всех участников образовательных отношений.

7.4. Работники техникума должны быть ознакомлены с текстом Положения, в том числе посредством размещения Положения на официальном сайте техникума.

