

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 03-05/465

от 31.08.2026 г.

Директор ГАПОУ КТиХО

_____/С.М. Медведева

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся в
государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении Самарской области
«Колледж технического и художественного образования
г. Тольятти»**

2026г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в ГАПОУ КТиХО разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 2026 года;

- Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года;

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые действуют с 1 сентября 2026 года;

- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые действуют с 1 сентября 2026 года;

- приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции,

- законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок;

- нормативными документами ГАПОУ КТиХО.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся

колледжа, укрепления здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в колледже.

1.3. Положение определяет порядок организации питания обучающихся, распределение обязанностей между колледжем и привлечёнными исполнителями, требования к организации приёмки, хранения, приготовления и выдачи пищевой продукции, порядок внутреннего контроля и ведения документации. Требования к меню, пищевой и энергетической ценности рационов определяются действующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами и не устанавливаются колледжем самостоятельно.

1.4. Организация питания обучающихся осуществляется колледжем и индивидуальным предпринимателем, оказывающим услуги общественного питания, на основании договора. Способ организации питания определяется с учётом решения учредителя материально-технических условий, штатного расписания, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства о закупках.

1.5. Договором определяются порядок поставки пищевой продукции, приготовления и выдачи блюд, приёмки продукции, ведения документации, внутреннего контроля, а также обязанности и ответственность сторон. Передача исполнителю функций по приготовлению и выдаче пищи не освобождает колледж от обязанностей по организации питания обучающихся, контролю исполнения договора и созданию безопасных условий пребывания студентов.

1.6. Работники, ответственные за организацию питания, приёмку продукции, бракераж, ведение документации и внутренний контроль, назначаются приказом директора колледжа в пределах их квалификации и должностных обязанностей.

1.7. Требования к организации, осуществляющей питание, её работникам, поставщикам пищевой продукции и иным привлечённым лицам

устанавливаются законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, договором.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в колледже является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдение условий поставки и хранения продуктов в колледже.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся колледжа;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся колледжа (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;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся колледжа, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом

на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное директором колледжа ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией.

3.2. При привлечении сторонней организации общественного питания решение об отстранении или переводе её работника принимает руководитель соответствующей организации.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

3.5. Помещения для 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.

3.6. 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.

3.7. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

3.8. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

3.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.10. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

3.11. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

3.12. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

3.13. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.14. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный.

3.15. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.16. Все помещения столовой должны подвергаться уборке. В помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

3.17. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них.

3.18. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.19. В столовой запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.20. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей покрытие без дефектов и

повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.21. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся обучающихся не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и колледжем.

4.2. Пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

7. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся колледжа получают питание согласно установленному и утвержденному директором колледжа режиму питания в зависимости от их режима обучения в колледже.

7.2. В колледже должно разрабатываться меню, по которому организуется питание обучающихся. Меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором колледжа.

7.3. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии предусмотренной меню пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или иных объективных обстоятельств. Замена пищевой продукции и блюд производится с учётом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены, установленной СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

7.4 Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима колледжа).

7.5. Масса порций, объём блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту обучающихся, продолжительности их пребывания и действующих гигиенических нормативов.

7.6. При составлении меню для обучающихся в возрасте до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для данной возрастной группы;
- объём блюд для данной возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.7. Колледж должен размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в том числе в обеденном зале, холле, на официальном сайте колледжа) следующую информацию:

- актуальное меню (циклическое, ежедневное), в т.ч. специализированное;
- актуальное циклическое 2-недельное меню;
- таблица замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности.

7.8. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

8. Основные требования к посуде и подносам

8.1. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Подносы после каждого использования обрабатывают способом, обеспечивающим их чистоту. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

8.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой пищевой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции колледжа.