

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГПОУ РК «КОЛЛЕДЖ КУЛЬТУРЫ»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГПОУ РК «Колледж культуры» (далее – Положение) регламентирует вопросы организации горячего питания обучающихся в государственном профессиональном образовательном учреждении Республики Коми «Коми республиканский колледж культуры им. В.Т.Чисталева» (далее – колледж).
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - Уставом колледжа.
- 1.3. Положение разработано в целях организации горячего питания обучающихся колледжа.

### **2. Организация предоставления питания обучающимся в колледже**

- 2.1. Питание обучающихся колледжа организуется с привлечением предприятий общественного питания (сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации);
- 2.2. Колледж, в связи с отсутствием в образовательной организации пищевого блока, с целью организации питания обучающихся передаёт в безвозмездное пользование предприятию общественного питания государственное недвижимое имущество Республики Коми (буфет и обеденный зал) здания учебного корпуса колледжа, расположенного по адресу: г. Сыктывкар, ул. Ленина, д. 63;
- 2.3. В колледже организуется двухразовое горячее питание для обучающихся посредством привлечения организации общественного питания;
- 2.4. В составе комплекса помещения буфета-раздаточной входят: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, место для хранения контейнеров (термосов, тары);
- 2.5. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен;
- 2.6. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест;
- 2.7. При организации питьевого режима используется упакованная питьевая вода промышленного производства, установка с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулер), кипяченой воды, при этом обеспечивается наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов,

предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

### **3. Особенности организации питания обучающихся в колледже**

- 3.1. Питание обучающихся в колледже осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание и дополнительное питание;
- 3.2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед);
- 3.3. Меню разрабатывается на период не менее двух недель в соответствии с действующими на территории Российской Федерации Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения;
- 3.4. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным руководителем предприятия общественного питания меню;
- 3.5. Меню согласовывается с директором колледжа;
- 3.6. Предприятие общественного питания, осуществляющее питание в колледже размещает в доступных для обучающихся местах следующую информацию: ежедневное меню основного питания на день с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

### **4. Порядок предоставления бесплатного питания**

- 4.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.
- 4.2. Порядок предоставления отдельным категориям обучающихся питания за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации или за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов регламентируется отдельными положениями.

### **5. Ответственность сторон**

- 5.1. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, качество и своевременность предоставляемого питания обучающимся колледжа несёт предприятие общественного питания, осуществляющая деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации обучающимся колледжа;
- 5.2. ГПОУ РК «Колледж культуры» несет ответственность за контроль организации предоставления питания обучающимся.

### **6. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение**

- 6.1. Настоящее Положение подлежит обязательному утверждению директором ГПОУ РК «Колледж культуры», путем издания приказа.
- 6.2. Настоящее Положение вступает в законную силу с даты его утверждения.
- 6.3. В настоящее Положение могут быть внесены изменения и дополнения, которые оформляются в письменном виде и утверждаются приказом директора ГПОУ РК «Колледж культуры».
- 6.4. Настоящее Положение утрачивает силу, в случае признания его утратившим силу.
- 6.5. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат регулированию в соответствии с действующим законодательством РФ и Республики Коми, Уставом ГПОУ РК «Колледж культуры» и иными локальными нормативными актами образовательной организации.