

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Новикова Оксана Николаевна  
Должность: И.о.директора  
Дата подписания: 21.01.2022 15:29:39  
Уникальный программный ключ:  
4c2b0c3960daea802be4f55b48e6a26853e16c9f7b89a31922fad6efb616f0f1



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора  
Филиала СГПИ в г. Буденновске  
О.Н. Новикова  
2021 г.

**Положение об организации питания в Филиале государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский  
государственный педагогический институт» в г. Буденновске**

г. Буденновск, 2021 г.



## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации Филиала СГПИ в г. Буденновске (далее - общеобразовательная организация) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию буфета, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению и раздаче блюд.

1.4. Родительские комитеты, опекунские советы и другие общественные организации по согласованию с администрацией Филиала СГПИ в г. Буденновске могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

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

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание обучающихся организуется на основании сотрудничества с организацией, индивидуальными предпринимателями имеющие право на приготовление и реализацию продуктов питания.

2.3. Кураторы знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей)



с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания своих групп, ежедневно своевременно информацию о количестве питающихся комендантам Филиала СГПИ в г. Буденновске.

2.4. При нахождении обучающихся в Филиале СГПИ в г. Буденновске до 6 часов, предусмотрен один прием пищи - завтрак или обед.

Для обучающихся, находящихся в Филиале СГПИ в г. Буденновске более 6 часов, - не менее двух приемов пищи либо завтрак и обед (для обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для обучающихся во вторую смену).

2.5. Питание обучающихся может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации. Поставку продовольственных товаров для организации питания в Филиале СГПИ в г. Буденновске осуществляет: индивидуальный предприниматель по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, который осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и снабжает ими буфет Филиала СГПИ в г. Буденновске где осуществляется реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.6. Питание обучающихся осуществляется в буфетах учебных корпусов Филиала СГПИ в г. Буденновске по адресу г. Буденновск, ул. Льва Толстого, 123, ул. Ленинская, 84, ул. Вавилова, 1, находящихся в основных зданиях образовательной организации.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перерывов на отдых и питание. Число одновременно питающихся учащихся не превышает количество посадочных мест в обеденном зале.

2.7. При обеденном зале установлен умывальник из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.8. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

2.8.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, предусмотрено отведенное место для холодильного оборудования.

В составе комплекса помещений буфета предусмотрено: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, место для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.8.2. Место для хранения пищевой продукции оборудовано холодильным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается



использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

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

Для обеззараживания воздуха используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

2.9. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в буфет.

2.10. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит своими силами и за свой счет исполнитель по организации питания. Сжигание мусора не допускается.

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

2.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.13. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований продукции, должны храниться в Филиале СГПИ в г. Буденновске до окончания срока действия соглашения.

2.15. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.16. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.17. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.



Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.19. Доставка пищевых продуктов в буфет Филиала СГПИ в г. Буденновске осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.20. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.21. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуются использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.22. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом Филиала СГПИ в г. Буденновске.

2.23. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии обучающихся не допускается.

2.24. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.25. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.26. Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом



ограничений, изложенных в приложении N 6 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютенa, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в столовой при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

2.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником Филиала СГПИ в г. Буденновске.

2.28. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи обучающимся воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

### **3. Порядок организации питания в Филиале СГПИ в г. Буденновске**

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



3.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием обучающихся.

Примечание. В соответствии с положениями п. 3.2. Дополнительных санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных организациях, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", с целью минимизации контактов обучающихся прием пищи в столовой общеобразовательной организации осуществляется по специально разработанному расписанию (графику).

3.3. Столы в буфете промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.4. Для поддержания порядка в буфете организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят заместитель директора по воспитательной работе, медицинская сестра, специалист по охране труда.

#### **4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

4.2. Меню утверждает директор Филиала СГПИ в г. Буденновске.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в



соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением N 11 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

## **5. Обязанности и права ответственного за организацию питания**

5.1. Ответственным за организацию питания в Филиале СГПИ в г. Буденновске является медицинская сестра. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора.

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Осуществлять контроль за соблюдением меню и графика питания обучающихся.

5.2.2. Вести отчетность.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у кураторов необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

6.2. Настоящее положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

6.3. Настоящее положение принято с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, представительного органа обучающихся.

6.4. Изменения в положение могут быть внесены только с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, а также по согласованию с представительным органом работников.



С положением ознакомлены:

| N<br>п/п | Ф. И. О. работника | Дата | Подпись |
|----------|--------------------|------|---------|
| 1        | 2                  | 3    | 4       |