

**Федеральное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж Министерства иностранных дел Российской Федерации»
(ФГБПОУ «Колледж МИД России»)**

УТВЕРЖДАЮ



**П О Л О Ж Е Н И Е
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ФГБПОУ «КОЛЛЕДЖ МИД РОССИИ»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ФГБПОУ «Колледж МИД России» (далее - Положение) устанавливает требования к общим принципам организации питания обучающихся, к порядку организации питания в Федеральном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж Министерства иностранных дел Российской Федерации» (далее - Колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением 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»;
- 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" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...");
- Методическими рекомендациями утвержденными Главным государственным

санитарным врачом РФ 18.05.2020 "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации";

- Письмом Минпросвещения России от 31.08.2020 N ГД-1357/09 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями о возможных механизмах организации горячего питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, не имеющих пищеблоков");

- Иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Уставом и иными локальными нормативными актами Колледжа.

1.3. При организации питания обучающихся Колледж должен:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

- размещать на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневное меню;

- соблюдать нормы обеспечения питанием обучающихся в образовательных организациях, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в образовательных организациях.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Колледж организует питание обучающихся на основе заключенного договора со сторонней организацией общественного питания. Колледж осуществляет контроль за качеством продукции, приготавливаемой для питания обучающихся.

2.2. Организация питания осуществляется для обучающихся, за счет личных средств, обучающихся ежедневно, согласно графика работы.

2.3. В Колледже организовано двухразовое горячее питание для обучающихся с привлечением организации общественного питания на договорной основе.

Для питания обучающихся Колледжа предусмотрено два перерыва на обед, в соответствии с Режимом занятий обучающихся.

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

2.4. Назначенный Директором ответственный работник Колледжа контролирует

качество продуктов с правом запроса соответствующей документации у организации, осуществляющей организацию питания для обучающихся.

2.5. В помещении блока питания обеспечивается общественный порядок, обеспечивается личная гигиена обучающихся перед едой.

2.6. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

2.7. Организация, на договорной основе осуществляющая организацию питания работает в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно.

2.8. Ежедневно в обеденном зале выставляется меню, согласованное с директором Колледжа, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

2.9. К организации питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Колледже допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию, с которыми заключен договор.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.11. Предприятие, с которым Колледж заключил договор об организации питания обучающихся должно обеспечить хранение и перевозку пищевых продуктов, материалов и изделий в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность, обязано соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации, к условиям хранения и перевозок пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями в товаросопроводительных документах. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

2.12. Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий организовано в Колледже в специально оборудованном помещении, которое соответствует требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

3. РАЦИОН ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Колледж обязан осуществлять контроль при формировании рационов питания для

обучающихся. Должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в белках, жирах, углеводах, витаминах, микроэлементах и др. в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона питания по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона питания;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

3.2. Рационы питания обучающихся разделяются по качественному и количественному составу в зависимости от их возраста и формируются в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

3.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед включается горячее первое блюдо, второе-мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из сухих или

свежих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства).

3.4. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.5. Возможна реализация сахаристых кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований).

3.6. Реализация мороженого запрещается.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Колледжа, принимается на заседании Общего собрания работников и обучающихся и утверждается директором в порядке, установленном уставом.

4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с уставом Колледжа и действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 4.1 настоящего Положения.

4.4. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения в порядке, предусмотренном уставом Колледжа.

РАЗРАБОТАНО:

Юрисконсульт



Н.А. Князева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по
административно-
хозяйственной части



В.Н. Маркин