

Согласовано
Протокол заседания педагогического совета
№ 2 от 15.01.2025

Утверждено
приказом директора
от 16 января 2026 года
№5

Положение
О питании студентов и сотрудников
ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум
имени Ф.В.Чижова Костромской области»
(новая редакция)

2026

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в профессиональном образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся в профессиональном образовательном учреждении осуществляется в соответствии с :

- ФЗ №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- ФЗ РФ №159 – ФЗ от 21.12. 96 «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- Законом Костромской области «О мерах социальной поддержки и стимулирования обучающихся государственных профессиональных образовательных организаций, находящихся в ведении Костромской области» №487-5-ЗКО от 30 января 2014 (В редакции Законов Костромской области от 25.12.2015 № 52-6-ЗКО; от 26.10.2016 № 161-6-ЗКО; от 17.04.2020 г. № 676-6-ЗКО; от 12.07.2022 г. № 240-7-ЗКО; от 15.12.2023 г. № 443-7-ЗКО) ,
- Законом Костромской области от 21 июля 2008 года №351-4-ЗКО (в последней редакции от 08.07.2024 года №503-7-ЗКО) «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Костромской области»,
- Постановлением администрации Костромской области от 29.07.2019 года №283-а «О порядке обеспечения бесплатным (льготным) питанием обучающихся по очной форме обучения в профессиональных образовательных организациях за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»
- Постановлением администрации Костромской области от 20 января 2020 года №2-а «О реализации Закона Костромской области «О государственном обеспечении и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»
- Уставом профессионального образовательного учреждения и настоящим Положением.

2. Организация Питания студентов

2.1. Льготным питанием из расчёта 30 рублей в день за счёт средств областного бюджета обеспечиваются студенты техникума, обучающиеся по образовательным программам СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а так же слушатели, обучающиеся в техникуме за счёт средств областного бюджета, не имеющие основного общего или среднего общего образования.

2.1.1 Льготным питанием из расчета 90 рублей в день на одного обучающегося в дни посещения занятий обеспечиваются студенты из многодетных семей (статус подтверждается удостоверением) очной формы обучения по образовательным программам среднего профессионального образования .

2.1.2. Горячим питанием из расчёта 300 рублей в день на одного человека, включая выходные и праздничные дни, каникулярное время, обеспечиваются студенты из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а так же лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по программам среднего профессионального образования, находящихся на полном государственном обеспечении. Оставшаяся сумма, не обеспеченная горячим питанием, выдается деньгами по личному заявлению студента, путем перечисления на банковскую карту.

2.1.4. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также признанные в установленном порядке инвалидами обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием из расчета 121,3 рублей в день в порядке, установленном администрацией Костромской области. В случае невозможности питаться в столовой учреждения по медицинским показаниям на основании письменного заявления студента и его родителей (законных представителей) ему выплачивается компенсация стоимости питания.

2.1.5. Денежные средства на питание студентов формируются на основе бюджетного финансирования. Питание студентов в дни теоретических и практических занятий осуществляется в соответствии с выделенными средствами.

2.2. В ПОУ осуществляется двухразовое горячее питание: завтрак – за счёт средств студентов, обед - в рамках имеющегося финансирования.

2.2.1 В случае невозможности предоставления льготного горячего питания студентам очного отделения по их личному заявлению выдается денежная компенсация в размере 30 рублей в день в дни посещения занятий на основании ведомостей посещаемости.

2.2.2. Студентам, находящимся на производственной практике, а так же студентам филиала ввиду отсутствия возможности организации питания, выплачивается компенсация стоимости питания из расчёта 30 рублей в день на одного человека в дни посещения занятий и (или) пребывания на практике (согласно ведомости посещаемости).

2.3. При наличии экономии кода экономической классификации «Приобретение продуктов питания» производится дополнительным питанием поощрение студентов за участие в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах.

2.4. При выезде студентов на областные конкурсы, соревнования, олимпиады выплачивается денежная компенсация для дополнительного питания в размере 100 % в день на одного человека.

2.5. Организация питания студентов и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

2.6. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.7. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.8. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд.

2.10. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую мастером п/о или классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.11. Основными документами по контролю за питанием студентов и сотрудников считаются следующие документы:

- журнал бракеража готовой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал «Гигиены»
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журналы контроля работы рециркулятора бактерицидного
- складские карточки

2.12 Организация питания студентов осуществляется заведующей столовой. Заведующая столовой (или лицо, его замещающее)

- формирует список и ведет учет детей – сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.13. Невостребованные порции выдаются в качестве дополнительного питания студентам, проживающим в общежитии и студентам из малообеспеченных семей.

2.14. Все документы (меню, заявка, акт на выдачу горячего питания, калькуляционная ведомость), сдаются зав. Столовой в бухгалтерию ежедневно в конце рабочего дня.

3. Организация платного питания (при наличии)

3.1 Администрация Учреждения несёт ответственность за жизнь и здоровье студентов и сотрудников, обеспечивает их социальную защиту. Для сотрудников, проживающих в Чухломе, а так же студентов организовано одно (двухразовое) питание (завтрак, обед) по отдельному меню по ценам готовых блюд с наценкой.

3.2 Организация питания сотрудников производится согласно заявки, в которой указывается Ф.И.О. сотрудника и количество порций. Денежные средства от реализации платных обедов для сотрудников и студентов ежедневно сдаются зав. столовой в кассу техникума. Эти средства расходуются на приобретение продуктов питания для сотрудников и студентов.

3.3. Заявка на питание сотрудников включается в калькуляционную ведомость. Акт на выдачу горячего питания сотрудников составляется отдельно. Сумма по акту должна совпадать с суммой выручки, сдаваемой в кассу. При сдаче документов в бухгалтерию за день формируется следующий пакет документов:

- меню
- заявка на платное питание
- талоны на выдачу обедов
- акт на выдачу горячего питания
- калькуляционная ведомость

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Руководитель профессионального образовательного учреждения (зав.филиалом):

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает условия для организации качественного питания;
- утверждает своим приказом бракеражную комиссию по контролю организации питания, которая осуществляет контроль качества работы столовой;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- принимает меры для 100 % охвата горячим питанием студентов
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях педагогического совета, родительских собраниях;

4.2. Медицинский работник профессионального образовательного учреждения (по согласованию):

- организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, за рациональностью предлагаемого меню;
- участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению студентов и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
- дает рекомендации по организации питания отдельных студентов

4.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню,

5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора профессионального образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- зав. отделением по УПР профессионального образовательного учреждения;

- работник пищеблока

- медицинский работник (при его наличии);

- мастер п/о по профессии «Повар, кондитер»;

- представитель бухгалтерии.

- представитель студенческого самоуправления

5.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;

- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;

- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

5.3. Комиссия не реже одного раза в полугодие осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения работниками столовой.

6. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- организует систематическую работу со студентами, проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;