



**Министерство образования и науки Челябинской области**  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса**  
**имени М.Г. Ганиева»**

ПРИНЯТО:  
Решением Совета учреждения  
Протокол №1 от «04» февраля 2026г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ БТПТ и С  
Приказ №14 от «04» февраля 2026 г.  
И.В. Глущенко



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации и обеспечении питанием обучающихся**  
**в ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий**  
**и сервиса имени М.Г.Ганиева»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Законом Челябинской области от 25 октября 2007 г. № 212-ЗО "О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье»;

- Постановления Правительства Челябинской области от 29.04.2021 г. № 429 ) законе Челябинской области «о внесении изменений в Закон Челябинской области «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждений, причитающимся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье»;

- Постановления Правительства Челябинской области от 16 апреля 2014 года № 128-П «О порядке и норме обеспечения питанием обучающихся по очной форме обучения в областных государственных профессиональных образовательных организациях»; с изменениями от 24.10.2019 г. № 468-П.

- Федеральный закон от 21.12.1996 N 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

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

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 от 07 декабря 2001 г. №3077 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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".

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся и детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, правила и норму обеспечения бесплатным горячим питанием.

1.3. Обучающиеся, которые являются детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обеспечиваются питанием в соответствии с Законом Челябинской области от 25.10.2007 г. N 212-ЗО «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, вознаграждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях приемной семье».

1.4. В соответствии с настоящим Положением бесплатным питанием обеспечиваются:

- обучающиеся по очной форме обучения, по программам среднего профессионального образования (программам квалифицированных рабочих и служащих) не имеющие среднего общего образования и не достигшие 19 лет;

- обучающиеся по очной форме обучения, по программам профессионального обучения (программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих должностям служащих), не имеющие среднего общего образования и не достигшие 19 лет;

- обучающиеся, которые являются детьми-сиротами и детьми, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в возрасте до 23 лет, обеспечиваются питанием в соответствии с Законом Челябинской области от 25.10.2007 г. № 212-ЗО «О мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, доз награждении, причитающемся приемному родителю, и социальных гарантиях

1.6. Финансирование расходов, связанных с обеспечением питанием обучающихся, осуществляется в соответствии с Законом Челябинской области об областном бюджете на соответствующий финансовый год и на плановый период.

1.7. Обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет субсидий, предоставляемых образовательным организациям на финансовое обеспечение выполнения ими государственного задания, выделяемых образовательной организацией, в пределах бюджетных ассигнований и лимитов бюджетных обязательств, предусмотренных на соответствующий финансовый год на соответствующие цели Министерству образования и науки Челябинской области.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в техникуме является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Основные организационные принципы питания в техникуме.**

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением в деятельности техникума.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие в столовой, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Обучающиеся обеспечиваются питанием в период обучения в техникуме по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), в период прохождения практики (за исключением прохождения практики в организациях независимо от форм собственности и у индивидуальных предпринимателей, заключивших с обучающимися срочные трудовые договоры).

3.4. Обучающимся состоящих на ПГО, допускается выдача ежемесячной денежной компенсации взамен неполученного горячего питания в случаях:

- отсутствия горячего питания в техникуме (в том числе в период каникул, выходные и праздничные дни);
- предоставления двухразового горячего питания в техникуме;
- пребывания обучающихся в медицинских организациях, семьях родственников или других граждан в период болезни, во время каникул, в праздничные и выходные дни;
- прохождения производственного обучения или производственной практики обучающихся в организациях, расположенных за пределами техникума.

3.5. Организация питания обучающихся осуществляется на основании приказа директора техникума о постановке обучающихся на питание.

3.6. Порядок учета обучающихся для обеспечения питания определяется локальным нормативным актом техникума.

3.7. Обучающимся не обеспечиваются питанием в следующих случаях:

- в период прохождения практики в организациях независимо от форм собственности и у индивидуальных предпринимателей, заключивших с обучающимися срочные трудовые договоры;

- во время каникул;

- в период нахождения в академическом отпуске;

- во время пропуска занятий по уважительной и без уважительной причины; во время нахождения в отпуске по беременности и родам;

- во время нахождения в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста трех лет.

3.7. Основаниями для прекращения обеспечения питанием обучающегося являются:

- достижение обучающимся возраста девятнадцати лет;

- отчисление обучающегося из образовательной организации.

3.8. Руководитель образовательной организации в течение 1 рабочего дня со дня наступления оснований для прекращения обеспечения обучающегося питанием, указанных в пункте 3.7. настоящего порядка, издает приказ о снятии обучающегося с питания.

3.9. Обеспечение питанием обучающихся прекращается со дня издания приказа директора техникума о снятии обучающихся с питания.

3.10. Обучающиеся, обеспечиваются питанием в столовой техникума по адресу: - Бакал, ул. Леонова 12

3.11. Режим работы столовой соответствует режиму работы техникума - 5 дней в неделю.

**Из них:**

- для приема пищи предусмотрена перемена с 11.30 до 12.00 с понедельника по пятницу.

- последняя пятница месяца - санитарный день.

- 3.12. Ответственный за организацию и учет питания обучающихся назначается приказом директора техникума на учебный год.
- 3.13. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, ответственный за организацию и учет питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.14. До начала раздачи пищи врач (фельдшер) совместно с дежурным мастером и/или (классным руководителем) проверяет качество пищи, производит контрольное взвешивание порций, а также проверяет санитарное состояние помещения столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. Производит запись в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

#### **4. Принципы формирования рационов питания**

4.1. При формировании рационов питания обучающихся, должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и

нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

4.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

4.3. Обед для обучающихся состоящих на ПГО, состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). На третье предусматривается напиток (чай, какао, соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

4.4. Обед для обучающихся состоит из первого или второго и третьего блюда (напитка).

4.5. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

4.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

4.7. В питании обучающихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);

- кулинарные жиры;

- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;

- острые соусы;

- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);

- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных ароматизаторов);

- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправок салатов;

- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;

- газированные напитки;

- мороженое;

- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, радиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

4.8. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных, использования в питании, следует использовать яйцо с качеством не диетического.

## **5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

### 5.1. Заместитель директора по УВР:

- организует горячее питание обучающихся по программам квалифицированных рабочих, служащих, программам профессиональной подготовки, обучающихся категории детей-сирот и детей оставшихся без попечен родителей, лиц из их числа, в пределах выделенных субсидий на выполнение государственного задания;
- осуществляет контроль выполнения заявок на питание обучающихся, согласно утвержденного меню и калькуляции.

### 5.2. Главный бухгалтер:

- несет ответственность за правильное оформление документов по расчетам: бесплатное питание обучающихся, обучающихся состоящих на ПГО;
- своевременно осуществлять учет расходов.

### 5.3. Заместитель директора по ПО:

- составляет график выхода обучающихся на производственную практику;
- составляет график дежурства в столовой, классных руководителей.

### 5.4. Заведующая производством:

- руководствуется данным Положением при осуществлении питания: обучающихся;  
организует трехразовое горячее питание (завтрак, обед, ужин) для категории обучающихся детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей лиц из их числа (состоящих на ПГО) из установленного расчёта. (согласно приложения № 1)
- организует одноразовое горячее питание (обед), согласно заявке на питание обучающихся, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (согласно приложения № 1)

- ежедневно ведёт оборотно - сальдовую ведомость на детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа
- ежегодно формирует и предоставляет в бухгалтерию сводную квартальную / на продукты питания за счет средств областного бюджета, согласно спецификации товаров.
- предоставляет в бухгалтерию не реже одного раза в неделю все необходимые документы.
- совместно с бухгалтерией формирует сводную квартальную заявку на продукты питания за счет средств областного бюджета в части предоставления по численности обучающихся, состоящих на ПГО.

#### 5.5. Классный руководитель:

- ежедневно контролируют присутствие обучающихся состоящих на ПГО, на учебных занятиях и посещение столовой;
- обеспечивает общий порядок в столовой;
- отпускает питание обучающимся согласно заявке.

### **6. Контроль организации питания.**

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в техникуме, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия техникума.

