

# **МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

## **ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ» ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум»**

**СОГЛАСОВАНО**

Совет ГБПОУ МО  
«Наро-Фоминский техникум»

протокол от « 03 » февраля 2026г. № 4

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБПОУ МО  
«Наро-Фоминский техникум»

\_\_\_\_\_ А.Ю. Митюшина  
приказ от « 03 » февраля 2026г. № 87

### **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Наро-Фоминский техникум»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум» (далее – Положение) Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Законом Московской области от 27.07.2013 №94/2013-ОЗ «Об образовании»; Законом Московской области от 19.01.2005 №24/2005-ОЗ «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных организациях»; Постановлением Правительства МО от 01.09.2014 №694/34 «Об утверждении размера стоимости питания и Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием за счет бюджетных ассигнований бюджета Московской области обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в государственных профессиональных образовательных организациях Московской области и государственных образовательных организациях высшего образования Московской области»; Распоряжением Министерства образования МО от 20.10.2022 № Р-694 «Об утверждении Порядка предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся государственных образовательных организаций Московской области, подведомственных Министерству образования Московской области»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»); Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»); Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Уставом ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум», локальными нормативными актами Техникума, и устанавливает порядок организации питания обучающихся Техникума.

1.2. Организация питания обучающихся Техникума осуществляется в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, в соответствии с их целевым назначением.

1.3. При организации питания Техникум реализует следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся Техникума;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся Техникума (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

## **2. Категории обучающихся, которым предоставляется питание**

2.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся Техникума осуществляется с помощью производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке Техникума (далее – Столовая) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. В соответствии с настоящим Положением двухразовым бесплатным горячим питанием (за счет бюджетных ассигнований Московской области) обеспечиваются следующие категории студентов:

- обучающиеся Техникума за счет средств областного бюджета по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);

- обучающиеся за счет средств областного бюджета с ограниченными возможностями здоровья.

2.3. Гражданам Российской Федерации, иностранным гражданам, лицам без гражданства, являющимся родителями (законными представителями) ребенка из числа членов семьи участника СВО или ребенку из числа членов семьи участника СВО, обучающимся в Техникуме по очной форме обучения по программам подготовки специалистов среднего звена на основании заявления в качестве меры социальной поддержки предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание, в том числе путем выплаты компенсации в порядке, предусмотренном локальным актом Техникума.

2.4. Денежная компенсация на питание в соответствии с законодательством Российской Федерации выплачивается следующим категориям обучающихся:

- обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих выплачивается денежная компенсация на питание за дни производственной практики, дни болезни (кроме стационарного лечения), при необходимости предоставления обучающемуся диетического питания;

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из их числа, а также обучающиеся, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, обучающиеся в государственных профессиональных образовательных организациях Московской области и государственных, образовательных организациях высшего образования Московской области по очной форме обучения за счет средств бюджета Московской области по основным профессиональным образовательным программам и (или) по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, по программам переподготовки рабочих и служащих

2.5. Питание остальных категорий обучающихся Техникума не осуществляется.

2.6. Обучающимся, указанным в п.2.2, 2.3. Положения, направляемым для участия в конкурсах, олимпиадах, в выставках, смотрах, физкультурных

мероприятиях, спортивных соревнованиях и других массовых мероприятиях вне Техникума в дни обучения до 14.00 выплачивается денежная компенсация взамен горячего питания на основании ведомости классного руководителя.

### **3. Порядок организация питания обучающихся Техникума.**

3.1. Организация питания в Техникуме осуществляется в соответствии с требованиями законодательства РФ и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания в Техникуме назначается приказом Директора.

Ответственный лицо за организацию питания в Техникуме (далее – ответственный):

- осуществляет мониторинг охвата питанием обучающихся;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- отвечает за работу столовой в части организации питания;
- осуществляет контроль закупки продуктов, необходимых для организации питания;
- участвует в работе бракеражной комиссии;
- осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- осуществляет контроль за соответствием рациона питания утвержденному меню;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- ведет необходимую документацию по организации питания;
- осуществляет контроль за соблюдением правил поведения в столовой, техники безопасности и локальных нормативных актов Техникума.

3.3. Непосредственную организацию приготовления и выдачи горячего питания в столовой осуществляет заведующий столовой.

Заведующий столовой:

- осуществляет контроль за общим санитарным состоянием помещений столовой;
- осуществляет контроль за соблюдением в помещениях столовой санитарного режима;
- осуществляет контроль за допуском к работе лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших санитарный минимум;
- осуществляет контроль за созданием условий для выполнения

работниками правил личной гигиены,

- осуществляет контроль за обеспечением контроля за качеством сырья и продукции;

– осуществляет контроль за соблюдением правил приёма продовольственных товаров;

– осуществляет контроль за надлежащим санитарным состоянием складских помещений, товарным соседством;

– осуществляет контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов на складе;

– ведет отчетную документацию.

3.4. Заведующий столовой составляет примерное десятидневное меню.

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

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Информация о калорийности и содержании белков, жиров, углеводов (БЖУ) в каждом блюде размещается на информационном стенде столовой.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.5. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.6. Утвержденное ежедневное меню размещается в столовой на информационном стенде.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Техникуме осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с Техникумом, являющимся заказчиком.

3.8. Классный руководитель учебной группы передает дежурному по столовой ежедневно заявку на питание обучающихся на следующий день.

3.9. Дежурный по столовой формирует общий список обучающихся и передает его заведующему по столовой.

3.10. Классные руководители учебных групп в ежедневном режиме ведут учет обучающихся, получающих питание.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

3.12. Централизованное обеспечение обучающихся Техникума питьевой водой организовано в стационарных питьевых фонтанчиках. Свободный доступ обучающихся к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени их пребывания в Техникуме.

3.13. Контроль за качеством выпускаемой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Положение принято с учетом мнения Студенческого совета и Совета родителей, является локальным актом учреждения и вступает в силу с момента его утверждения.

4.2. В случае обнаружения противоречия между настоящим Положением и действующим законодательством Российской Федерации необходимо руководствоваться нормами действующего законодательства Российской Федерации.

4.3. Положение размещается на официальном сайте Техникума (<https://nf-teh.ru/>), информационных стендах Техникума.