



ПРИКАЗ

« 09 » января 2025 г.

№ 25/ОД-003

г. Москва

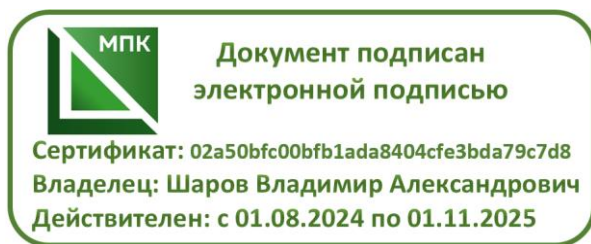
**Об утверждении Положения
об организации питания
и питьевого режима обучающихся**

В соответствии со ст.37 Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» и на основании решения педагогического совета колледжа протокол № 5 от 09 января 2025 г.,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания и питьевого режима, обучающихся в Частном профессиональном образовательном учреждении «Межотраслевой профессиональный колледж» (Приложение № 1) и ввести в действие с 09 января 2025 года.
2. Разместить Положение об организации питания и питьевого режима, обучающихся в Частном профессиональном образовательном учреждении «Межотраслевой профессиональный колледж» на официальном сайте колледжа в срок до 15 января 2025 года.
3. Ответственная Майорова Т.А., заместитель директора по УМР.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



В.А. Шаров



Частное профессиональное образовательное учреждение
«МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

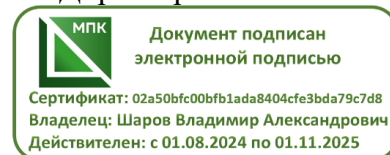
на заседании
Студенческого Совета
Протокол № 5
«09» января 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании
Педагогического Совета
Протокол № 5
от «09» января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ «МПК»



В.А. Шаров

«09» января 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ЧАСТНОМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

Москва, 2025 г.

Оглавление

1. Общие положения	3
2. Термины и определения.....	3
3. Общие требования к организации питьевого режима	3
4. Гигиенические требования к организации питьевого режима.....	4
5. Порядок и общие принципы организации питания	4
6. Заключительные положения.....	5

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об (далее Положение) разработано с целью организации питания и питьевого режима в Частном профессиональном образовательном учреждении «Межотраслевой профессиональный колледж» (далее – ЧПОУ «МПК»).

1.2. Настоящее Положение разработано на основе и в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;
- уставом ЧПОУ «МПК».

1.3. Данное Положение описывает порядок организации в точках общественного питания горячего рационального питания, буфетного обслуживания, размещения торговых аппаратов на территории совместного арендодателя, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также и питьевой режим обучающихся ЧПОУ «МПК».

1.4. В точках общественного питания в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным), инвентарем;
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (график работы, режим работы в учебное и каникулярное время).

2. Термины и определения

2.1. **Предприятие общественного питания** - юридическое лицо или гражданин, в том числе индивидуальный предприниматель, осуществляющий деятельность по оказанию услуг общественного питания населению.

2.2. **Буфет** - предприятие общественного питания, реализующее ограниченный ассортимент продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, а также покупные товары с возможностью съесть их непосредственно в месте приобретения.

2.3. **Вендинговый аппарат** - аппарат для автоматической выдачи пищевой продукции, автоматы с горячими и холодными напитками.

2.4. **Снековые торговые автоматы** - аппарат для автоматической выдачи шоколадок, сухарей, чипсов и т.п. продукцией.

3. Общие требования к организации питьевого режима

3.1. В ЧПОУ «МПК» предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3.2. Питьевой режим в образовательных организациях может быть организован в следующей форме:

- вода, расфасованная в емкости.

3.3. Обеспечивается свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.

3.4. При организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости, образовательная организация обеспечивает наличие одноразовых стаканчиков, контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.5. Вода, расфасованная в емкости, поставляемая в ЧПОУ «МПК» имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

4. Гигиенические требования к организации питьевого режима

4.1. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

4.2. Требования к организации питьевого режима при помощи воды, расфасованной в емкости.

4.2.1. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

4.2.2. Кулеры с водой, расфасованной в емкости должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

4.2.3 Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже 1 раза в 3 месяца. Мойку и санитарную обработку установок для дозированного розлива питьевой воды проводят сотрудники школ, у которых в должностных инструкциях прописаны данные обязанности или компания, осуществляющая доставку воды. Рекомендации по санитарной обработке установок для дозированного розлива питьевой воды (кулеров, ручных помп) определены в МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

4.2.4. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питьевого режима в структурных подразделениях образовательной организации несет лицо, ответственное за административно-хозяйственную часть.

5. Порядок и общие принципы организации питания

5.1. Образовательная организация обеспечивает доступ обучающихся к разнообразным видам здорового питания на платной основе.

5.2. Через аппараты для автоматической выдачи (вендинговые аппараты) могут реализовываться: пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также продукты в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара, а также другая пищевая продукция, разрешенная соответствующими нормативными документами для образовательных учреждений.

Вендинговые автоматы устанавливаются на территории арендодателя на основании заключенного договора.

5.3. Образовательная организация создает следующие условия для организации горячего питания обучающихся:

5.3.1. В местах для питания предусмотрен зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;

5.3.2. Обучающиеся оповещены о порядке питания (режим работы буфета, время перемен для приема пищи и т.д.)

5.3.3. Места для питания соответствуют иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

5.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. К обслуживанию питанием обучающихся колледжа допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

5.6. Точки общественного питания, имеющие договор на организацию питания, являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

5.7. Руководство образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение порядка питания обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

5.8. ЧПОУ «МПК» проводит работу по пропаганде здорового питания, формированию навыков культуры еды.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения директором колледжа.

6.2. Изменения и дополнения, вносимые в Положение, утверждаются директором колледжа.

КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
ПРОЦЕССА

Количество обязательных приемов пищи	Продолжительность, либо время нахождения обучающегося в образовательной организации
до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации): либо завтрак и обед, либо обед и полдник