



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Колледж гуманитарных и социально-педагогических дисциплин
имени Святителя Алексия, Митрополита Московского»**

(ГБПОУ СО «Гуманитарный колледж»)

Подписано цифровой подписью: Клименко Ирина
Александровна
DN: c=RU, st=Самарская область, l=гор.Тольятти,
title=директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ «КОЛЛЕДЖ ГУМАНИТАРНЫХ И
СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН ИМЕНИ
СВЯТИТЕЛЯ АЛЕКСИЯ, МИТРОПОЛИТА МОСКОВСКОГО»,
1.2.643.100.3=12083035383038353734363930,
1.2.643.3.131.1.1 =120C363332313234333839313439,
email=gk@pravtlt.ru, givenName=Ирина Александровна,
sn=Клименко, cn=Клименко Ирина Александровна
Дата: 2026.08.21 14:22:47 +03'00'

Принято на заседании

Педагогического совета

ГБПОУ СО «Гуманитарный колледж»

Протокол № 2 от «29 » июня 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор И.А. Клименко

«29» июня 2026 г.

Введено в действие приказом

№ 28-од от 29.06.2026 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2026 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ГБПОУ СО «Гуманитарный колледж» (далее – Положение, колледж) устанавливает требования к общим принципам организации питания обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, порядку организации питания предоставляемого на основе, установленной данным Положением в колледже.

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

1.3. Обеспечение питанием в колледже осуществляется за счет:

- средств родителей (законных представителей), представленных на питание обучающихся (далее – родительская плата);
- средств регионального бюджета: питание обучающиеся с ОВЗ, обучающиеся из многодетных семей, детей и пасынков участников СВО.

2. Нормативное обеспечение

Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации;

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

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..." (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 N 86854).

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Колледж организует питание обучающихся на основе заключенного договора со сторонней организацией.

3.2. Колледж создает условия, необходимые для организации питания обучающихся, обеспечивает контроль за качеством продукции, приготавливаемой для питания обучающихся.

3.3. Организация питания осуществляется для обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования очной формы обучения ежедневно, на платной основе.

3.4. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Также двухнедельное меню размещается на сайте колледжа.

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается с 9.00 до 16.00.

3.10. Выдача готовых блюд производится после снятия пробы приготовленной пищи бракеражной комиссией.

3.11. Компетенция, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии определяется приказом о бракеражной комиссии.

4. Принципы формирования рационов питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного циклического 14-дневного меню, утвержденного директором колледжа и организатором питания (далее – меню).

4.2. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

4.3. 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.

4.4. Колледж обязан осуществлять контроль при формировании рационов горячего 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.

4.5. 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. Рацион обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

4.6. 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).

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

4.8. В смежные дни не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий.

4.9. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду обеда не должен приготавливаться из этих продуктов.

4.10. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедшие тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

4.11. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания подростков 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, «хлопушки», 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, овощные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

4.12. В питании подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

жаренные 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 (типа кетчуп), закусочные консервы и маринованные овощи, фрукты (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);

пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, Чупа-Чупсы, и т.д.);

майонез для заправки первых блюд;

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

газированные напитки;

биологически активные добавки к пище: с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу 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.

4.13. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании подростков не допускается использовать:

кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

блинчики с мясом, заливные блюда (мясные, рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;

изделия из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);

фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения); молоко-«самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;

творог из непастеризованного молока

творог собственного (непромышленного) приготовления;

творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки),

квас;

окрошки (холодные супы);

макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом);

яйца и мясо водоплавающих птиц; яичницу-глазунью;

грибы и кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий с кремом).

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

4.15. Реализация мороженого запрещается.

5. Обязанности и права участников процесса по организации питания

5.1 Директор колледжа:

несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, Уставом колледжа и настоящим Положением;

обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

назначает приказом из числа работников колледжа бракеражную комиссию;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в учебных группах, на педагогических советах.

5.2. Заместитель директора по ВР.

координирует и контролирует деятельность кураторов и ответственного за организацию питания;

обеспечивает контроль за предоставлением отчета в бухгалтерию колледжа в порядке и сроки, установленные настоящим Положением;

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках внеучебных мероприятий;

проводит мониторинг организации питания обучающихся, в том числе по организации 100% охвата питанием.

5.3. Ответственный за организацию питания в колледже:

Ответственный за организацию питания в колледже назначается приказом директора колледжа.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

вносить предложения по улучшению организации питания

обучающихся, знакомиться с примерным и ежедневным меню;

создавать комиссию по родительскому контролю за качеством питания.

6. Осуществление контроля за организацией питания

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора колледжа создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав комиссии включаются заместитель директора по воспитательной работе, родители (по желанию), медицинский работник, представитель органа студенческого самоуправления.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

1) проверяет качество и объем приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- 2) следит за ведением бракеражного журнала;
 - 3) формирует предложение по улучшению организации питания обучающихся;
- 6.3. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.
- 6.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:
- 1) на совещаниях директора;
 - 2) на заседании педагогического совета;
 - 3) на родительских собраниях в группах.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения приказом директора колледжа и действует до отмены приказа.

7.2. Все изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора колледжа после обсуждения и принятия их на Педагогическом совете.