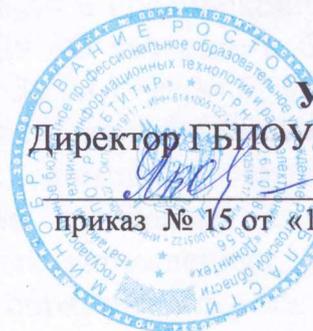


Министерство образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Батайский техникум информационных технологий и радиоэлектроники  
«Донинтех» (ГБПОУ РО «БТИТиР»)

Рассмотрено и рекомендовано к  
утверждению на заседании  
Педагогического Совета  
протокол № 3 от «12» января 2026 года



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ РО «БТИТиР»  
/Н.Р.Яковлева  
приказ № 15 от «12» января 2026 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об обеспечении льготным горячим питанием обучающихся ГБПОУ РО  
«БТИТиР»

г. Батайск

2026 г.

Настоящее Положение об обеспечении льготным горячим питанием обучающихся ГБПОУ РО «БТИТиР» разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 02.01.2000 года № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; нормативных и правовых актов Российской Федерации, федеральных санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации», Устава техникума, постановления Правительства Ростовской области от 03.08.2012 №726 и определяет порядок организации питания обучающихся техникума, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

## **1. Общие положения**

1.1. Организация питания в техникуме осуществляется в целях социальной поддержки обучающихся и охраны их здоровья силами учреждения.

1.2. Для организации питания обучающихся в техникуме работает столовая с обеденным залом на 145 посадочных мест.

1.3. Питание в техникуме организуется за счет средств областного бюджета.

1.4. Питание обучающихся на бюджетной основе осуществляется до окончания обучения:

- по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих дневной формы обучения на базе основного общего образования (НПО);

- лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ);

- членов семей участников специальной военной операции;

- лиц из многодетных семей.

## **2. Порядок и организация питания обучающихся на бюджетной основе.**

2.1 Обучающиеся техникума ежедневно получают одноразовое горячее питание предусмотренное п.1.4. настоящего Положения. Горячее

питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.2. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

2.3. Питание обучающихся на бюджетной основе осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составленного в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласованного директором техникума .

2.4. Примерное меню питания обучающиеся на бюджетной основе должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором техникума или заместителем директора по учебно-воспитательной работе ежедневное меню питания обучающихся, на бюджетной основе, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. 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.

2.6. Утвержденное ежедневное меню ежедневно утром вывешивается в обеденном зале столовой техникума.

2.7. Администрация техникума организует в столовой дежурство преподавателей, руководителей групп, социального педагога которые ежедневно присутствуют в обеденном зале с группой обучающихся.

2.8. Заявку на питание обучающихся оформляет ответственный по питанию.

**2.9. Заявка на питание составляется с учетом явки обучающихся на занятиях.**

2.10. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по группам в соответствии с поданной куратором заявкой под контролем ответственного за питание.

2.11. В каникулярное время, выходные и праздничные дни питание не организуется. Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

2.12. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях, во время участия в областных конкурсах, спортивных соревнованиях и в других исключительных случаях нахождения обучающихся вне техникума, а также при отсутствии возможности организовать горячее питание в техникуме обучающимся выдается сухой паёк.

### **3. Основные задачи при организации питания обучающихся техникума:**

3.1 обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

3.2 гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3.3 предупреждение (профилактика) и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **4. Руководители групп (кураторы)**

4.1 ежедневно заполняет сведения в заявке на питание количество обучающихся на следующий учебный день;

4.2 ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления завтрака/обеда в день питания, уточняют представленную накануне заявку с учетом явки обучающихся на занятиях по учебному журналу с корректировкой заполнения заявки (Приложение 1);

4.3. если количеству в поданной заявки не соответствует фактическому количеству студентов с учетом непредвиденных обстоятельств (справки по болезни и т.д.), в графе заявки указать фамилии студентов, которые получили порции горячего питания за отсутствующих обучающихся из категории предусмотренным п.1.4. настоящего Положения.

4.3 сопровождают обучающихся группы в столовую для организованного приема пищи по утверждённому графику, обеспечивают дисциплину и этику приема пищи обучающимися, строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе организации дежурства и питания соблюдение санитарных норм обучающимися при посещении столовой (мытьё рук, снятие верхней одежды)

4.4 ведут табель учета полученных обучающимися завтраков (обедов) и ежемесячно (не позднее первого числа следующего месяца) и предоставляют его ответственному за питание (Приложение 2);

4.5 осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

4.6 предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

4.7 силами обучающихся организуют дежурство в столовой по группам в соответствии с графиком;

## **5. Ответственность за организацию питания**

5.1. Ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Ростовской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением несет директор техникума.

5.2. Заместитель директора по УВР и ответственные по питанию координируют и контролируют деятельность руководителей групп, работников пищеблока; обеспечивают контроль охвата обучающихся питанием на бюджетной основе; координируют работу в техникуме по формированию культуры питания; осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносят предложения по улучшению организации питания.

5.3. Ответственный за питание ежедневно ведет Журнал учета предоставления льготного горячего питания обучающимся, согласно посещаемости

5.4. Общий контроль над организацией питания обучающихся возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе, главного бухгалтера техникума.

## **6. Порядок работы и отпуск готовых блюд.**

6.1. Примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), составляется в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 с учетом перспективного меню и утверждается директором техникума. Ответственным Проводится инструктаж с поваром, даются задания каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

6.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте

обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

6.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

6.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству), контролируются заведующей производством и ответственным по питанию.

## **7. Контроль организации питания**

7.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

7.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной документации и сопровождаться документами удостоверяющими их качество и безопасность.

7.3. В столовой техникума ведется следующая документация:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- производственный контроль столовой;
- технологические карты на блюда;
- журнал здоровья;

7.4 Ответственные за организацию питания, осуществляют ежедневный контроль организации питания, санитарного состояния обеденных залов , питьевого режима в зале.