

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Пугачевский гидромелиоративный техникум имени В. И. Чапаева – филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Саратовский государственный университет генетики,  
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор Пугачевского филиала  
/Семенова О.Н./  
«02» февраля 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПУГАЧЁВСКОГО ФИЛИАЛА  
ФГБОУ ВО ВАВИЛОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Принято Советом филиала  
Протокол № 2 от 02.02.2023 г.

Пугачев, 2023

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся Пугачёвского гидромелиоративного техникума имени В. И. Чапаева - филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» (далее – Положение, Филиал) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 31 июля 2020 года);

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от №32 от 27 октября 2020 г. «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 определяет порядок организации рационального питания обучающихся в Филиале.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Филиале.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Филиала по вопросам питания, утверждается директором филиала.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### **3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

3.1. Организация питания обучающихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (буфет-раздаточная), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил, расположенное по адресу: Саратовская область, г. Пугачёв, ул. М. Горького, д. 21 в нежилом здании (учебном корпусе), литер А/Аа, на 1 этаже, принадлежащим Пугачёвскому гидромелиоративному техникуму имени В. И. Чапаева - филиалу федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» на праве оперативного управления федеральным имуществом согласно Свидетельства о государственной регистрации права серия 64-АГ №671494 от 30.10.2012 года.

3.3. Организация питания обучающихся осуществляется путём заключения Договора на оказание безвозмездных услуг.

3.4. Питание обучающихся в Филиале организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором Филиала и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.5 Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10 дней), согласованного директором техникума.

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

3.7. Примерное меню 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 рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

#### **4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств обучающихся и (или) их законных представителей

#### **5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

5.1. Директор филиала:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации федеральными санитарными правилами и нормами, и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, Совета филиала, а также Педагогического совета.

#### **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся Филиал:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.