ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 79CCFBBA843E4B65F45C3D52E7D163AE
Владелец: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АМУРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Действителен: с 15.09.2025 до 09.12.2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ АПТ
_____ Е.Е. Барсукова
«16» сентября 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Амурский политехнический техникум»

1.Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания и питьевого режима (далее – Положение) в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Амурский политехнический техникум» (далее –Техникум) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;
- 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";
- Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";
- Уставом Техникума.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания и питьевого режима обучающихся в Техникуме с целью обеспечения благоприятных условий для сохранения здоровья и работоспособности обучающихся.

1.3. Действие Положения распространяется на всех обучающихся Техникума.

2. Организация питания

2.1. Питание обучающихся организуется в столовой и буфете Техникума. Обеденный зал столовой оборудован столовой мебелью (столами и стульями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На входе в столовую установлены раковины для мытья рук обучающихся, что соответствует установленным нормативам по количеству умывальников, электрополотенцы, дозаторы с жидким мылом и санитайзер для дезинфекции рук.

2.2. В столовой Техникума организуется бесплатное питание обучающихся, которое регулируется Положением о размере, условиях и порядке обеспечения бесплатным питанием отдельных категорий студентов и слушателей, обучающихся в Техникуме. Организация питания в столовой осуществляется штатными сотрудниками Техникума.

2.3. В буфете по договору со сторонней организацией организуется платное питание для обучающихся, не имеющих права на бесплатное горячее питание.

2.4. График работы столовой и буфета утверждается приказом директора Техникума ежегодно и доводится до сведения обучающихся через информационные стенды и официальный сайт. Режим питания предусматривает достаточный перерыв для приёма пищи в 30 минут. Питание в столовой осуществляется по графику в два потока для обучающихся, находящихся на теоретическом обучении и для обучающихся, находящихся на учебной практике в учебно-производственных мастерских.

2.5. Питание осуществляется на основе примерного цикличного меню (не менее чем на 10 дней), разработанного в соответствии с физиологическими потребностями обучающихся и утверждённого директором Техникума. Ежедневное меню доступно для ознакомления в обеденном зале столовой.

2.6. В Техникуме ежегодно создаётся бракеражная комиссия, которая осуществляет ежедневный контроль за качеством готовых блюд, их температурой при раздаче и соблюдением сроков реализации. Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по воспитательной работе Техникума.

2.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.8. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным, весоизмерительным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

В столовой обязательно ведение установленной документации: журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; бракеража готовой кулинарной продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, проведения витаминизации третьих и сладких блюд,

проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации, контроля за рационом питания и др.)

3. Организация питьевого режима

3.1.В Техникуме обеспечивается свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Техникуме.

3.2. Питьевой режим организован с использованием установок с дозированным розливом (кулеров) с бутилированной водой в каждом здании Техникума: учебный корпус - в столовой Техникума, 1 этаж; корпус № 1 и № 2 учебно-производсвенных мастерских, 1 этаж; общежитие, 1 и 6 этаж.

Кулеры размещаются в местах, защищённых от прямых солнечных лучей. Для санитарной обработки кулеров ежегодно заключаются контракты со сторонними организациями с оформлением актов выполненных работ по санитарной обработке и дезинфекции кулеров. Периодичность обработки кулера - 1 раз в квартал.

3.3. Обучающимся обеспечивается наличие чистой одноразовой посуды и/или стеклянной/фаянсовой посуды и контейнеров для сбора использованной посуды.

3.4. Поставляемая бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность (декларация соответствия, удостоверение качества).

3.5. Лицом, ответственным за организацию питьевого режима назначается заведующий производством столовой Техникума, который ведёт график замены/выдачи бутилированной воды, санитарной обработки и дезинфекции кулеров, а также контролирует наличие документов на питьевую воду.

4. Обязанности и ответственность

4.1. Администрация Техникума:

- обеспечивает условия для организации питания и питьевого режима;
- утверждает графики работы столовой и ответственных лиц;
- контролирует соблюдение санитарных норм.

4.2. Ответственный за питание:

- контролирует качество и безопасность готовых блюд;
- ведёт необходимую документацию пищеблока.

4.3. Ответственный за питьевой режим:

- контролирует своевременную замену воды и обработку кулеров;
- ведёт соответствующие графики/журналы;
- следит за наличием документов на поставляемую воду.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения директором Техникума.

5.2. При изменении законодательства в Положение вносятся изменения в установленном законом порядке.

5.3. С настоящим Положением должны быть ознакомлены обучающиеся Техникума и их родители (законные представители), абитуриенты и их родители (законные представители).

5.4. Ознакомление с условиями настоящего Положения производится путем размещения данной информации на сайте Техникума и информационном стенде.

5.5. Контрольный экземпляр настоящего Положения хранится в сборнике локальных актов Техникума.

5.6. Электронная копия настоящего Положения размещена на официальном сайте Техникума.

Согласовано
советом Техникума
Протокол № 1
«09» 09 2026 года

Согласовано
студенческим советом
Протокол № 1
«09» 09 2026 года

Согласовано
советом родителей
Протокол № 1
«09» 09 2026 года