

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«МОСКОВСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИСКУССТВ»

«ПРИНЯТО»

на общем собрании (конференции)  
работников и обучающихся  
ГАПОУ МО «МГКИ»

Протокол № 01 от 31 августа 2015 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор



Р.А.Хусеинов

Приказ № 910 от 25 ноября 2015 г.

# ПОРЯДОК

**организации питания обучающихся**

2015

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Московский Губернский колледж искусств» (далее - Колледж), в целях социальной защиты студентов, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, и регламентирует порядок организации и обеспечения питания студентов Колледжа, определяет права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

1.2. Организация питания в Колледже осуществляется силами арендующей площадь под буфет организации.

1.3. Для организации питания студентов в Колледже работает буфет с обеденным залом на 25 мест.

1.4. Питание в Колледже организуется за счет средств обучающихся или их законных представителей.

## **II. Порядок и организация питания обучающихся**

2.1. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором Колледжа.

2.3. 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 рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.4. Контроль работы буфета осуществляется Дежурными администраторами.

2.5. Питание студентов учебных групп организуется под контролем классного руководителя.

2.6. Питание предоставляется студентам только в дни посещения Колледжа.

2.7. Питание в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется.

2.8. Во время участия в областных конкурсах, концертах и т.д., а также при отсутствии возможности организовать горячее питание в учебном корпусе студентам может выдаваться сухой паёк.

2.9. Буфет Колледжа предоставляет дополнительные услуги по организации питания на платной основе:

- работникам учреждения;
- обслуживающему персоналу.

2.10. Организация питания осуществляется:

- договора с арендующей помещением организацией;
- санитарными нормами по организации питания студентов;
- ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;
- актом на отпуск питания.

### **III. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

3.1. Директор Колледжа несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Колледжа и настоящим Порядком.

3.2. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников буфета, координирует работу в Колледже по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложения по улучшению организации питания.

3.3. Классные руководители осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни студентов, потребности в сбалансированном и рациональном питании, рассматривают вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; вносят на обсуждение на заседаниях совета

администрации, педагогического совета, предложения по улучшению питания.