



**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Региональный экономико-правовой колледж»  
(АНПОО «РЭПК»)**

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом АНПОО «РЭПК»  
от 20.05.2022 № 11.20.05.22.02

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

Об организации питания  
в АНПОО «РЭПК»

### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания в Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Региональный экономико-правовой колледж» (далее - Колледж), разработано на основании Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава Колледжа и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

1.2. Настоящее положение регламентирует основные вопросы об организации питания в Колледже, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Колледжа. Настоящее положение определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся и работников Колледжа.

1.3. Организация питания в Колледже осуществлена через буфет-раздаточную, который расположен по адресу места осуществления образовательной деятельности Колледжа.

1.4. При организации питания обучающихся и работников Колледжа обеспечивается:

1.4.1. Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

1.4.2. Обеспечение в процессе обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

1.4.3. Соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

1.4.4. Обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

1.5. Буфет-раздаточная осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20», которое определяет Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и сотрудников Колледжа, Уставом Колледжа, настоящим положением.

1.6. Обеспечение обучающихся и работников Колледжа питанием осуществляется на основании договора об оказании услуг по организации питания на платной основе.

## **2. Цель, задачи и принципы деятельности**

2.1. Цель деятельности буфет-раздаточной – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, сотрудников Колледжа. Для достижения указанной цели буфет-раздаточная осуществляет следующие виды деятельности:

2.1.1. Реализация продуктов питания на основе полуфабрикатной продукции;

2.1.2. Реализация готовой буфетной продукции в упаковке изготовителя.

2.2. Основными задачами при организации питания в Колледже являются:

2.2.1. Обеспечение обучающихся и сотрудников питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, которые используются в питании;

2.2.3. Предупреждение среди обучающихся и работников Колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

2.3.1. Соответствие энергетической ценности;

2.3.2. Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

2.3.3. Оптимальный режим питания.

### **3. Организация деятельности**

3.1. Буфет-раздаточная обеспечивает горячим питанием и готовой буфетной продукцией обучающихся и сотрудников Колледжа.

3.2. Режим работы буфета-раздаточной Колледжа: понедельник - суббота: с 08 часов 00 минут до 18 часов 00 минут. Выходной: воскресенье.

3.3. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа буфет-раздаточная Колледжа, как правило, не функционирует.

3.4. Меню буфет-раздаточной:

3.4.1. Ежедневно размещается в зале для обслуживания буфета – раздаточной;

3.4.2. Содержит сведения об объемах блюд их названии и иные необходимые сведения.

3.5. Ежедневное меню буфет-раздаточной разрабатывается на базе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем организации, обеспечивающей питание и утверждается директором Колледжа.

3.6. В случае проведения мероприятий Колледжа, связанных с выходом в праздничный или выходной день, буфет-раздаточная осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Колледжа.

3.7. В случае несоблюдения буфет-раздаточной санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и сотрудников Филиала, комиссия по контролю за организацией питания по результатам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора об оказании услуг по организации питания.

### **4. Контроль за деятельностью буфет-раздаточной**

4.1. Контроль за деятельностью буфет-раздаточной осуществляет директор Колледжа.

4.2. Контроль за соблюдением в работе буфет-раздаточной требований действующего законодательства Российской Федерации, в сфере обеспечения обучающихся Колледжа рациональным питанием, а также контроль за санитарно-гигиеническим состоянием буфет-раздаточной осуществляют уполномоченные территориальные органы федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.