

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 022710910055B301854D27D3BD6B28B8B7
Действителен с 11.09.2025 по 11.12.2026
Владелец ООО "КРЫМ АВТОФОРТУНА"

Утверждаю
Директор образовательного учреждения
_____ С.Р.Куртмуллаев
«_____» _____ 201__ г.

Положение об организации питания слушателей учреждения

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 № 3266-1, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. №45, и вводится с целью организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания слушателей учреждения (буфетное обслуживание и горячее питание).

1.3. Питание для слушателей организуется на базе столовой ИП «Бистро», именуемый в дальнейшем «Исполнитель»

1.4 Для обучающихся организовано одноразовое питание перед началом курса по желанию слушателя (путем предварительного заказа и доставки по меню Исполнителя).

1.5. Размер и периодичность заказов и оплаты за питание устанавливается по решению слушателя с согласованием Исполнителем.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание может быть организовано за счет средств слушателей.

2.2. Общеобразовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с организациями общественного питания на основании Договоров о сотрудничестве, оказании услуг.

3. Задачи

3.1. Сохранение и укрепление здоровья слушателей.

3.2. Повышение качества питания слушателей

3.3. Удовлетворение потребности слушателей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.

3.4. Сбалансированность рациона по всем пищевым веществам.

3.5. Максимальное разнообразие рациона.

3.6. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья слушателей

4. Направления работы

4.1. Организация одноразового горячего питания для слушателей по их заявкам.

4.2. Постоянный санитарно- гигиенический контроль за рационом питания и технологией приготовления блюд.

4.3. Витаминизация блюд для повышения защитных сил организма.

4.4. Формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания.

5. Обязанности Исполнителя создает условия для обеспечения обслуживания(в т.ч. и горячего питания) слушателей.

5.1. предоставляет помещение для приема пищи;

5.2 предоставляет мебель для помещения для приема пищи;

5.3 организует прием заказов;

5.4 обеспечивает контроль за своевременной оплатой питания слушателями.

6. Права образовательного учреждения Образовательное учреждение имеет право:

6.1. осуществлять контроль за работой работников организации общепита по организации горячего питания слушателей;

6.2. требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил согласно СанПин.

6.3. производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

7. Права и обязанности слушателей Обучающиеся обязаны:

7.1. выполнять требования учреждения по организации питания слушателей;

8.2. выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в комнате для приема пищи.

8.3. соблюдать нормы личной гигиены.

Обучающиеся имеют право:

8.4. получать обслуживание (в т.ч. горячее питание) согласно предварительного заказа по меню;

8.5. высказывать в тактичной форме пожелания по улучшению качества.

9. Организация информационно-просветительской работы.

9.1 Учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и в не учебных мероприятиях.

10. Контроль за организацией питания

10.1. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется Исполнителем.

10.2. Исполнитель: проверяет качество, объем приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; проверяет соблюдение санитарных норм и правил.

10.3. Исполнитель вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований