

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МРО – ДПО «Исламский колледж
имени Марьям Султановой»

/Халирахманов Д.К./

Приказ № 46 от «26» июня 2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся
в Мусульманской религиозной организации – Духовной профессиональной
образовательной организации «Исламский колледж имени Марьям
Султановой»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Мусульманской религиозной организации – Духовной профессиональной образовательной организации «Исламский колледж имени Марьям Султановой» (далее – Колледж), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления их здоровья и создания комфортной среды образовательного процесса. Питание предоставляется на безвозмездной основе в рамках благотворительной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

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 обучающихся и молодежи»» (далее – СП 2.4.3648-20);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Уставом Колледжа.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех работников и обучающихся в Учреждении.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основной целью организации горячего питания обучающихся в Учреждении является сохранение и укрепление здоровья обучающихся, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием, повышение устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

2.2. Основные задачи при организации горячего питания обучающихся в Учреждении:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Колледжа.

3.2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся¹.

3.3. Общие принципы организации питания обучающихся:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с изготовлением и оборотом пищевой продукции;
- соответствие энергетической ценности рационов энергозатратам;
- соответствие химического состава рациона физиологическим потребностям организма человека в макро- (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение рациона здорового питания максимально разнообразным питанием с оптимальным его режимом;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающей сохранность их исходной пищевой ценности;

¹ Ч. 2 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется с привлечением сторонней организацией, осуществляющей деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации, на основании заключенного договора. Исполнитель обеспечивает приготовление и раздачу горячего питания с использованием предоставленного Колледжем помещения, соблюдая санитарно-эпидемиологические требования.

4.2. При организации питания Колледжм должны соблюдаться требования, установленные СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания².

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен.

Число одновременно питающихся обучающихся не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

4.4. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим³.

4.5. Организация, осуществляющая питание в Колледже, должна размещать в доступных для обучающихся и их законных представителей (для несовершеннолетних) местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию⁴:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания обучающихся.

4.6. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором Колледжа⁵. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель.

4.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

гигиенический журнал⁶;

² П. 3.4.3 СП 2.4.3648-20.

³ П. 3.4.18 СП 2.4.3648-20.

⁴ П. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁵ П. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

⁶ П. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

журнал бракеража готовой продукции⁷;
журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
книга отзывов и предложений.

Ответственность за ведение указанных журналов и соблюдение санитарных норм на пищеблоке несет Исполнитель в соответствии с договором.

4.8. В Колледже питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, может разрабатываться индивидуальное меню (при наличии медицинских показаний). Исключение горячего питания из меню не допускается.

4.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с расписанием учебных занятий. В Учреждении режим отпуска питания обучающихся утверждается приказом директора Колледжа ежегодно.

4.10. Организация отпуска горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.11. Администрация Колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися и их законными представителями (для несовершеннолетних) по вопросам питания обучающихся.

4.12. Приказом директора Колледжа из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

5. Организация питьевого режима

5.1. В Учреждении осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

5.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для

⁷ П. 7.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

5.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного обучающегося.

6. Гигиенические требования

к режиму питания обучающихся и организации приема пищи

6.1. Ежедневно перед началом работы столовой проводится уборка обеденного зала с применением вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.

6.2. Посадка обучающихся в обеденных залах осуществляется при соблюдении принципов социального дистанцирования и недопущения скученности. В обеденном зале одновременно могут находиться группы, из закрепленных кабинетов одного блока, расположенных на одном этаже, но не более 5.

6.3. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

6.4. Перед входом в обеденный зал обучающиеся каждого класса тщательно моют руки в умывальниках при обеденном зале с использованием мыла и обрабатывают антисептическим средством. При умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, бумажных полотенец (электрополотенец), дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

6.5. Не допускается пересечение потоков обучающихся из разных групп во время мытья и обработки рук, в связи с чем необходимо предусмотреть временной промежуток между заходами групп в обеденный зал.

6.6. После каждого класса с использованием вирулицидных средств обрабатываются краны умывальников и поверхность обеденных столов и стульев (скамеек).

6.7. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей в обеденном зале: дверных ручек, выключателей, поручней.

6.8. Между приемами пищи проводится проветривание обеденного зала.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором Колледжа.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства.

7.3. Лица, виновные в нарушении норм настоящего Положения, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

7.4. В случаях, не урегулированных настоящим Положением, должностные лица Колледжа руководствуются:

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 обучающихся и молодежи»» (далее – СП 2.4.3648-20);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).