ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУБАНСКИЙ ЮРИДИЧЕСКИЙ ПОЛИЦЕЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом колледжа
Протокол № 1
« 26 » августа 2026 г.
Приказ № 96 -ОД

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «КЮПК»
д.ю.н., профессор [illegible] И.Б. Окляр
« 26 » августа 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ

г. Сочи-2026 г.

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников частного профессионального образовательного учреждения «Кубанский юридический полицейский колледж» (далее - ЧПОУ«КУБЮПК»), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников ЧПОУ«КУБЮПК» разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом Колледжа и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания;
- Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от №19 от 02.06.2026, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работниковв колледже, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников колледжа;

- порядок организации питания ЧПОУ«КУБЮПК».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом ЧПОУ «КУБЮПК» и утверждается приказом директора.

2.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯВ ЧПОУ«КУБЮПК»

2.1. Организация питания в ЧПОУ«КУБЮПК» может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).

2.2. Точки общественного питания, имеющие договор на организацию питания с ЧПОУ«КУБЮПК», являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.3. В колледже могут быть открыты молодежные кафе, которые организуют не только питание, но и отдых студентов.

2.4. При организации питания обучающихся и работников ЧПОУ«КУБЮПК» обеспечивается:

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

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

- 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.

2.5. Питание в ЧПОУ«КУБЮПК» организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны

соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.7. Ответственность за организацию питания в колледже несут руководители точек общественного питания

2.8. Контроль за организацией питания в колледже несет заместитель директора по социальным вопросам и воспитательной работе.

3.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЧПОУ«КУБЮПК»

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Контроль за заключение договора аренды несет заместитель директора поимущественным отношениям и капитальному строительству.

3.3. Точки общественного питания ЧПОУ«КУБЮПК» осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8.30 до 16.00. Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников ЧПОУ«КУБЮПК».

3.4. В случае проведения мероприятий колледжа, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания ЧПОУ«КУБЮПК» осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором колледжа.

3.5. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точки общественного питания ЧПОУ «КУБЮПК» не функционируют.

При составлении меню общественного питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 – основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие

овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

3.6. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями именю, не допускается.

3.8. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников колледжа, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.

витаминизированные напитки.

3.9. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.10.Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.11.В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников колледжа, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.