МИНИСТЕРСТВО ЦИФРОВОГО РАЗВИТИЯ, СВЯЗИ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ СВЯЗИ И ИНФОРМАТИКИ»
(МТУСИ)

ОДОБРЕНО
решением ученого совета
от 25.06. 2026 г.,
протокол № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора МТУСИ
от 26.06. 2026 г. № 185-о/1
Ректор МТУСИ
_____ С.Д. Ерохин

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

ОРД СМК 494-2026

Экз. № 1
25.06. 2026г.

Разработчик:
И.о. директора КТ МТУСИ
Парецкий А.Д.
_____ 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A4B5DCA3D3B912D0C0B6A2C2D2B5D5B8
Владелец: ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МОСКОВСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ СВЯЗИ И ИНФОРМАТИКИ"
Действителен: с 17.02.2026 до 13.05.2027

Москва 2026

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ О ДОКУМЕНТЕ

Утверждено	Приказом ректора
Введен (редакция)	Впервые
Периодичность пересмотра	По необходимости
Изменения вносит	Отдел по воспитательной работе КТ МТУСИ
Подлинник хранится	Отдел документационного обеспечения МТУСИ
Рассылку копий осуществляет	Отдел документационного обеспечения МТУСИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в КТ МТУСИ (далее – колледж) разработано в соответствии с Конституцией РФ, Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», ФЗ РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации», Положением о КТ МТУСИ и устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образовании»; методическими рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (МР 3.1/2.3.6.0190-20) утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30.05.2020г.

1.3. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность колледжа по вопросам организации питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора колледжа.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников колледжа.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4, настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в КТ МТУСИ является:

– 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. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

– соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

– обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

– наличие пищеблока, подсобных помещений;

– обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

– соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

– журнал бракеража готовой продукции;
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
– журнал здоровья;
– ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
– копии примерного 10-дневного меню, согласованные с директором колледжа;
– ежедневные меню;
– приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
– книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация колледжа обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

3.5. Режим питания в колледже определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в колледже организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.7. Примерное меню утверждается директором колледжа.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется: юридическим лицом, заключившим договор аренды помещений колледжа с целью организации питания и штатными сотрудниками колледжа, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку готовой продукции в колледж осуществляет предприятие (организация), заключившее договор аренды помещений с целью организации питания.

3.10. Поставщики (арендатор) должен иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Приказом директора колледжа, назначаются лица, входящие в состав бракеражной комиссии и ответственные за организацию горячего питания обучающихся.

4. Порядок организации питания обучающихся в колледже

4.1. Питание организуется на коммерческой основе, за счет средств физических лиц для всех категорий обучающихся.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором колледжа, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий. В колледже режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора колледжа.

4.4. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

4.5. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль за качеством предоставления услуг горячего питания, исполнение договора аренды осуществляется ответственными сотрудниками колледжа.

6. Документация

6.1. В колледже должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

– Положение об организации питания обучающихся.
– Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лица с возложением на них функций контроля.
– График питания обучающихся.
– Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
– Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

7. Организация питания обучающихся в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

7.1. Юридическим лицом, заключившим договор аренды помещений колледжа с целью организации питания производится обеспечение персонала необходимым запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

7.2. Обеспечение контроля за применением работниками, организующими питание, средств индивидуальной защиты возлагается на ответственное лицо из числа сотрудников колледжа.

7.3. Централизованный сбор использованных одноразовых масок и их утилизация осуществляется силами юридического лица, заключившего договор аренды помещений колледжа с целью организации питания.

7.4. При входе на объект обработка рук осуществляется кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

7.5. Ограничен доступ на объект лица, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

7.6. Размещение столов в столовой зоне и в зоне раздачи осуществляется с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

7.7. Ответственными лицами ежедневно (ежесменно) осуществляется влажная уборка служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники. Уборка, обработка арендуемых помещений осуществляется юридическим лицом, заключившим договор аренды помещений колледжа самостоятельно или по договору.

7.8. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа осуществляется сотрудниками арендатора.

7.9. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. Посуда, столовые приборы предоставляются юридическим лицом, заключившим договор аренды помещений колледжа с целью организации питания, а также на арендаторе лежит ответственность за мытье, обработку посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.10. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты и утилизируется силами арендатора.

МИНИСТЕРСТВО ЦИФРОВОГО РАЗВИТИЯ, СВЯЗИ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ СВЯЗИ И ИНФОРМАТИКИ»
(МТУСИ)

ОДОБРЕНО
решением ученого совета
от 25.06. 2026 г.,
протокол № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора МТУСИ
от 26.06. 2026 г. № 215
Ректор МТУСИ
_____ С.Д. Ерохин

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания

ОРД СМК 494-2026

Экз. № 1
25.06. 2026г.

Разработчик:
И.о. директора КТ МТУСИ
Парецкий А.Д.
_____ 2026 г.

Москва 2026