



Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ГОРОДСКОГО ХОЗЯЙСТВА»
(СПб ГБПОУ «ПКГХ»)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 28.09 2026

№ 659 - ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В СПБ ГБПОУ «ПКГХ»

Санкт-Петербург 2026

	Должность	Фамилия, И.О.	Подпись	Дата
Разработал	Начальник АХК	Барсуков Н.А.		28.09.2026
Согласовано	Заместитель директора ПО	Шумакевич Н.В.		28.09.2026
Согласовано	Заместитель директора по УМР	Барсукова С.В.		28.09.2026
Согласовано	Начальник отдела ДОУ	Резаева М.Е.		28.09.2026
Согласовано	Юрисконсульт	Зайцевская О.А.		28.09.2026

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 28.09. 2026
№ 659 - ОД

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СПб ГБПОУ «ПКГХ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в СПб ГБПОУ «ПКГХ» разработано в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Политехнический колледж городского хозяйства» (далее – СПб ГБПОУ «ПКГХ», Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся и работников в Учреждении, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания (далее – Положение).

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом следующих нормативных правовых и иных документов:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.34282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.4283-26. Санитарные правила...»);
- Письмом Минкомсвязи России от 10.04.2020 № ЛБ-С-088-8929 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями для общеобразовательных организаций по обеспечению комплексной безопасности»);
- МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации.» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»);

- Приказами от 11.03.2012: Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга».

1.4. В случае если регулирующий документ утратил силу, Комиссия обязана руководствоваться действующей редакцией документа, введенного взамен утратившего силу.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в столовой Учреждения является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля за соблюдением необходимых условий в процессе организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся и работников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Порядок организации питания

3.1. Организация питания в образовательном Учреждении осуществляется посредством **аутсорсинга**, на договорной основе в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере

закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. Тип пищеблока в Учреждении - сырьевая, работающая на сырье столовая полного цикла.

3.3. К работе по организации питания допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.4. В Учреждении предусмотрено обеспечение работников горячим питанием на платной основе, обучающихся горячим питанием на бюджетной и платной основе, также Учреждение осуществляет дополнительное питание (буфетная продукция) реализуемая через буфет.

3.5. Обучающиеся, имеющие право на дополнительные меры социальной поддержки в соответствии со ст.82 Закона Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» и Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», обеспечиваются питанием (комплексный обед) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга. Стоимость питания устанавливается законодательством Санкт-Петербурга. Порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в Учреждении регулируется Положением «Об организации социального питания», утвержденного приказом директора Учреждения.

3.6. Предоставление горячего питания за счет бюджета Санкт-Петербурга осуществляется согласно Циклического сбалансированного меню горячего питания (комплексный обед), разработанного в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», прошедшего санитарно-эпидемиологическую экспертизу технологического процесса (меню) для обучающихся, с преобладанием обучающихся юношей 15-18 лет в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов, утвержденного руководителем предприятия питания, согласованного с руководителем учреждения, в котором организуется питание.

3.7. Предоставление горячего питания, дополнительного питания (буфетной продукции) для обучающихся и сотрудников Учреждения за счет их собственных средств или денежных средств родителей (законных представителей) осуществляется согласно Ассортиментного перечня «Меню свободного выбора и буфетной продукции», утвержденных руководителем предприятия питания, согласованного с руководителем Учреждения, в котором организуется питание. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. Горячее питание обучающимся предоставляется на переменах в учебные дни и часы работы Учреждения шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно (с понедельника по пятницу с 10.30 до 16.00, в субботу с 10.30 до 14.00), работникам согласно перерыву на обед.

3.9. Функции по контролю за организацией и качеством питания в столовой осуществляют комиссии, утверждённые приказом директора Учреждения, в состав которых входят должностные лица Учреждения, представители педагогического коллектива, медицинские работники, ответственный по питанию, а также представители родительской общественности (по согласованию). Персональный состав каждой комиссии утверждается приказом директора Учреждения на каждый учебный год.

3.10. Питьевой режим обучающихся и работников обеспечивается с соблюдением норм и правил, установленных СанПиН 2.3/2.4.4282-26, в том числе путём установки в здании Учреждения стационарных питьевых фонтанчиков. Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся и работников в Учреждении.

3.11. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся и работников в Учреждении.

3.12. В столовой Учреждения для обеспечения питания предусмотрены:

- умывальная;
- обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- достаточное количество посуды, приборов;
- производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

4. Документация, регламентирующая организацию питания в Учреждении

4.1. Настоящее Положение об организации питания.

4.2. Положение об организации социального питания.

4.3. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

4.4. Положение о бракеражной комиссии.

4.5. Действующий контракт по организации общественного питания в столовой.

4.6. Циклическое сбалансированное меню горячего питания.

4.7. Ассортиментный перечень «Меню свободного выбора» и буфетной продукции.

4.8. Медицинские книжки работников пищеблока.

4.9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работ.

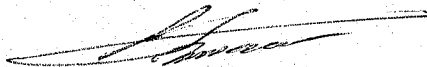
4.10. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергосбережения, водоснабжения и канализации).

- 4.11. Программа производственного контроля, разработанная на основе принципов ХАССП (система управления безопасностью пищевых продуктов), с определением критических контрольных точек.
- 4.12. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (форма — согласно Приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
- 4.13. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (форма — согласно Приложению № 5 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
- 4.14. Журнал витаминизации блюд (с указанием даты, наименования блюда, количества введённого витаминного препарата, подписи медицинского работника).
- 4.15. Приказ директора об утверждении состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на текущий учебный год.
- 4.16. Приказ директора об утверждении состава бракеражной комиссии на текущий учебный год.

5. Заключительное положение

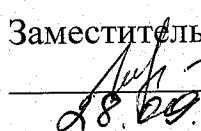
- 5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Учреждения.
- 5.2. Изменения и дополнения принимаются в составе новой редакции Положения.
- 5.3. Настоящее Положение подлежит актуализации не реже одного раза в год, а также в случае изменения действующего законодательства Российской Федерации и Санкт-Петербурга, регулирующего организацию питания обучающихся.

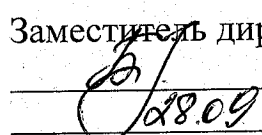
Разработчик:
Начальник АХК

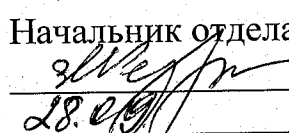


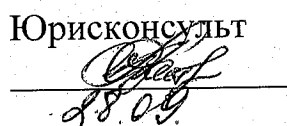
Н.А. Барсуков

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ВР
 Н.В. Шумакевич
28.09.2026 г.

Заместитель директора по УМР
 С.В. Барсукова
28.09.2026 г.

Начальник отдела ДОУ
 М.Е. Резаева
28.09.2026 г.

Юрисконсульт
 О.А. Зайцевская
28.09.2026 г.