



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 3
«26» 08 2019 г.

Согласовано
Председатель Совета родителей
Е. Рябова /Е.В. Рябова

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
И.Л. Александровская
«26» 08 2019 г.

Согласовано
Председатель студенческого совета
Филатов Е.К. /Филатов Е.К.

Положение № 36

О порядке организации питания обучающихся
ГБПОУ МО "Дмитровский техникум"

г. Дмитров

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся техникума.

1.2. Положение устанавливает основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности.

2. Нормативно-правовая основа разработки положения

2.1. Положение о порядке организации питания обучающихся разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.4.2.1278-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно – эпидемиологические правила», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2003 №44 (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001 (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 97 (с изменениями и дополнениями);
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», утвержденным и введенным в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.12.2007 № 473-ст (с изменениями и дополнениями);
- «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания», утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 01.01.2001г. № 475-ст (с изменениями и дополнениями);
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями);
- Уставом ГБПОУ МО «Дмитровский техникум».

3. Основные задачи и организационные принципы питания в Дмитровском техникуме

3.1 Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.2. Для обучающихся техникума по программам подготовки квалифицированных рабочих (НПО) предусматривается обязательная организация двухразового горячего питания.

3.3. Техникум самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся.

3.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.5. В столовой техникума организуется горячее питание для обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена (СПО) на платной основе.

3.6. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума (5 дней). Для приема пищи предусматривается перемена длительностью от 30 минут до 40 минут. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована с 8 часов до 16 часов.

3.7. Завоз продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю транспортными средствами поставщиков.

3.8. Продукция изготавливается небольшими партиями по мере реализации.

3.9. Материально-техническое обеспечение столовой осуществляется в соответствии с утвержденными Нормами оснащения предприятий питания.

3.10. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором техникума (или заведующим структурным подразделением).

3.11. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственных организаторов питания обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, специалистов.

3.12. Директор техникума приказом определяет организаторов питания на весь учебный год, которые ведут ежедневный учет обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, специалистов, получающих бесплатное питание.

3.13. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, организаторы питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.14. Контроль за работой столовой ведется администрацией техникума, заведующей столовой, медицинским работником техникума, работниками Роспотребнадзора.

4. Принципы формирования рационов питания

4.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

-разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности блюда.

4.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

4.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

4.4. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

4.5. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

4.6. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

4.7. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

4.8. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

4.9. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

4.10. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

4.11. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2- 3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

4.12. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

4.13. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

4.14. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

4.15. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

- 4.16. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.
- 4.17. В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.
- 4.18. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)
- 4.19. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных 8 физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).
- 4.20. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.
- 4.21. При производстве кулинарной продукции для обучающихся не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).
- 4.22. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).
- 4.23. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).
- 4.24. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).
- 4.25. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.
- 4.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать:
- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
 - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
 - непотрошеную птицу;
 - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
 - утиные и гусиные яйца;
 - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
 - крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
 - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
 - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению). 4.27. В питании обучающихся в техникуме не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправок салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

4.27. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в колледже не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения); - молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов 10 (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

4.28. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор техникума (а также руководитель структурного подразделения):

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Московской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания.

5.2. Ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

- координируют и контролируют деятельность мастеров производственного обучения,
 - формируют сводные списки обучающихся для предоставления питания и сухих пайков;
 - предоставляют списки для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
 - обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;
 - координируют работу в техникуме по формированию культуры питания;
 - осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - вносят предложения по улучшению организации питания.
- #### 5.3. Мастера производственного обучения:
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
 - не реже чем один раз в неделю представляют ответственным за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
 - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
 - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

6.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет:

- средств выделяемых из бюджета Московской области на питание учащихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, специалистов (ППКРС).

6.2. Стоимость питания (обедов) для обучающихся программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) рассчитывается бухгалтерией техникума и утверждается приказом директора техникума.

6.3. На основе предоставленных данных о количестве студентов, совместно с ответственными за организацию питания в колледже, бухгалтерия формирует сводную квартальную заявку на продукты питания по направлениям согласно номенклатуры товаров, работ и услуг для нужд заказчика с расчетом стоимости направлений в квартал.

6.4. Калькулятор столовой не реже 1 раза в неделю составляет ежедневное меню-требование с указанием израсходованных продуктов.

7. Порядок составления отчетной документации по питанию

7.1. Питание обучающихся осуществляется на основании приказа директора техникума «Об организации питания студентов».

7.2. Заказ питания (предварительная заявка) осуществляется ответственным, на основании графика учебного процесса не позднее, чем за 16 часов до начала питания следующего дня.

7.3. В день питания, ответственный за питание, заполняет заявку на основании табеля учета посещаемости.

7.4. В конце каждого месяца ответственный за питание составляет «Отчет по питанию», который состоит из: последовательно по датам -заявка предварительная, -заявка в день питания, -табель - оригиналы всех ежедневных меню за текущий месяц. - акты выдачи не востребовавшего питания. Все указанные документы за месяц подшиваются и хранятся один календарный год, после чего передаются в архив.