

ГБПОУ НАО «Нарьян-Марский
социально-гуманитарный колледж
имени И.П. Выучейского»



**Положение
об организации питания обучающихся
в ГБПОУ НАО «Нарьян-Марский
социально-гуманитарный колледж
имени И.П. Выучейского»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания и финансового обеспечения обучающихся колледжа.

1.2. 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.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 21.12.2012 г.

- Федеральным законом от 24.07.2015 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Постановлением Правительства РФ от 10.05.2007 №276 «Правила оказания услуг общественного питания».

Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007;

- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже, 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, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания в колледже

2.1. Для обучающихся колледжа предусматривается обязательная организация одноразового бесплатного горячего питания /горячий завтрак/ по талонам. Стоимость питания обучающихся устанавливается приказом директора колледжа в пределах лимитов, доведенных бюджетными ассигнованиями на текущий учебный год.

Для студентов и преподавателей организован платный обед, состоящий из первого блюда, 2 наименований второго блюда, гарнира, 4-5 наименований салатов и холодных закусок, сладких

2.2. Питание осуществляется по десятидневному меню горячего завтрака, согласованному с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ненецком автономном округе» / экспертное заключение № 02-19/215 от 23.10.2015 г./

2.3. Колледж самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся.

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

2.5. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа (6 дней). Для приема пищи предусматривается 2 перемены длительностью до 40 минут, режим работы столовой с 11.20. -12.00 (7 групп), 12.50- 13-30 (6 групп)

2.6. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором колледжа. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на заведующую столовой.

2.7. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят заведующая столовой, члены педагогического коллектива. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.8. В столовой колледжа должны находиться: журнал бракеража пищевой продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, книга отзывов и предложений, личные медицинские книжки работников установленного образца с отметкой о проведенной профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и результатов медицинского осмотра, ежедневное меню, согласованное с директором колледжа, технологические карты, документы, подтверждающие качество поступающей продукции /накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. 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 (белки, жиры, углеводы) 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 весом брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

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

- пищевая и энергетическая ценность горячих завтраков представлена в таблице: /25 % от суточной потребности.

Белков (грамм) 28,25

Жиров, (грамм) 28,75

Углеводов, (грамм) 22,25

Энергетическая ценность (ккал) 862,5

3.2. Столовая работает на полуфабрикатах высокой степени готовности/рыбное филе, мясной фарш, гуляш из мяса, филе куриное, картофель и овощи полуфабрикат.

3.3. Организация горячего завтрака предполагает обязательное использование салатов, горячих вторых блюд, горячих или холодных напитков, молока, соков.

3.4. Горячий завтрак состоит из салата, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным, с макаронными изделиями). На третье предусматривается напиток (соки, какао, чай, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства, молоко). Дополнительно включаются свежие фрукты, кондитерские изделия.

3.5. Для приготовления салатов используют свежие огурцы, помидоры, капусту, морковь, свеклу, свежую зелень, для вторых блюд используют свежую рыбу, фарши из оленины, говядины, филе куриное. На гарниры используют картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия, замороженные овощи.

3.6. 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 (для организованных походов, туристических слетов, в санитарные дни ежемесячно.)

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

3.8. 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).

3.9. 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.

3.10. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют кукурузное, подсолнечное масло.

3.11. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое

ладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно-крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.12. 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.

3.13. 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).

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

3.15. 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).

3.16. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п.

3.17. 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.

3.18. 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.

3.19. 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.)

3.20. 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 физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

3.21. 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.

3.22. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

3.23. 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.

3.24. 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).

3.25. В питании обучающихся в колледже 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);

- 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.

3.26. 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 (творожков, йогуртов и т.д.) 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 рубленым яйцом;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яичницу-глазунью;

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

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

4.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

- назначает из числа работников колледжа членов бракеражной комиссии;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на планерках, а также на совете колледжа и общего собрания обучающихся;

4.2. Заведующая столовой:

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- координирует работу в колледже по формированию культуры питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- вносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;

- подает в бухгалтерию колледжа ежедневный отчет с указанием израсходованных продуктов.