

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Рекомендовано педагогическим советом
Протокол №2 от 24.10. 2018 г.
Утверждено приказом №412 от 19.11. 2018 г.

Одобрено студенческим советом
Протокол №4 от 14.11. 2018 г.

Согласовано с советом родителей
14.11.2018

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБПОУ ГРК «Интеграл»

Д.А. Саховский

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона РФ № 273 «Об образовании» от 29.12.2012 г., Федерального закона от 02.01.200г. № 29 – ФЗ « качестве и безопасности пищевых продуктов» (изм. От 13.07.2015 г.), нормативных и правовых актов Российской Федерации и Ставропольского края, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», устава колледжа и определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов колледжа, права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания.

1.2. Организация питания в колледже осуществляется в целях социальной поддержки студентов и охраны их здоровья силами учреждения, сотрудниками в штате колледжа.

1.3. Для организации питания обучающихся в колледже работает столовая с обеденным залом.

1.4. Питание в колледже организуется за счет средств обучающихся или их законных представителей в соответствии с приказом по колледжу.

1.5. Настоящее положение действует с даты его утверждения и до его отмены, изменения или замены новым Положением. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся колледжа обеспечивается наличием собственного пищеблока.

2.2. Обучающиеся колледжа имеют право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы колледжа, а также реализация (свободная продажа) буфетной продукции в достаточном ассортименте в столовых колледжа (по выбору обучающегося).

2.3. Заведующей столовой разрабатывает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения обучающихся горячим питанием.

2.4. Колледж организует питание обучающихся на основе настоящего Положения.

2.5. 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").

2.6. Ответственность за организацию питания обучающихся в целом возлагается на заместителя директора по УВР колледжа, в группе на мастера производственного обучения или классного руководителя закрепленных за группой.

2.7. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа (5 или 6 дней). Для приема пищи предусматриваются до двух перемен длительностью не менее 20 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

2.8. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с расписанием занятий в колледже.

Заявка на количество питающихся обучающихся в группе подается мастером производственного обучения, классным руководителем курирующими учебную группу.

2.9. Директор колледжа, назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в колледже, а также организует своевременную передачу в столовую заявок на питание обучающихся.

2.10. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора колледжа. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, заведующий производством (столовой), бухгалтер, зам.директора по УВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца. Работу комиссии возглавляет заместитель директора по УВР.

Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания в колледже. Комиссия:

- а) проверяет работу столовой колледжа;
- б) следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями их хранения, закладкой продуктов в котел;
- в) контролирует отпуск готовых блюд, чтобы он производился полной мерой и весом;
- г) проверяет исправность весов, правильность гирь и своевременное их клеймение;
- д) составляет акты проверок;
- з) осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;

2.11. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, согласно утвержденному наименованию буфетной продукции.

2.12. Контроль за организацией питания обучающихся колледжа осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с плановыми и внеплановыми мероприятиями по контролю, а также с требованиями Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

2.13. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении несет заместитель директора по УВР.

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся колледжа

3.1. При формировании рационов питания для обучающихся предприятие обеспечивающее питанием обучающихся колледжа должно соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

удовлетворять потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

сбалансировать рацион по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

максимально разнообразить рацион, путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

производить технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

иметь на каждое блюдо по меню технологическую карту со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто.

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

3.3. 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).

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, 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.).

3.7. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или 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).

3.8. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

3.9. При производстве кулинарной продукции не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.10. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

3.11. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания обучающихся 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;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупы, 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;

3.12. В питании обучающихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их 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 основе искусственных ароматизаторов);

пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, Чупа-Чупсы, кириешки, и т.д.);

майонез для заправки первых блюд;

кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин;

другие стимуляторы, алкоголь;

газированные напитки;

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.

3.13. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся 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 баков, 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.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;

макаронные изделия по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

яйца и мясо водоплавающих птиц;
яичницу-глазунью;
грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.14. Запрещается отпуск в буфеты овощных салатов, винегретов в заправленном виде, соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

4. Принципы обогащения рационов питания обучающихся в колледже

4.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

4.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащение витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

4.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовой колледжа, рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

4.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

5. Организация дополнительного питания обучающихся

5.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на добровольной основе путем реализации в колледже буфетной продукции.

5.2. Реализация буфетной продукции осуществляется в буфете, на пищеблоке колледжа в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями сотрудниками столовой.

5.3. Администрация колледжа осуществляет контроль реализации буфетной продукции, необходимый ассортимент буфетной продукции, её соответствие гигиеническим требованиям, наличие соответствующей документации.

6. Ответственность сторон.

6.1. Администрация общеобразовательного учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых услуг.

6.2. Администрация общеобразовательного учреждения несет ответственность за качество предоставляемых продуктов.

6.3. Классные руководители, мастера п/о несут ответственность за своевременное информирование администрации общеобразовательного учреждения обо всех нарушениях по предоставлению продуктов питания, о некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

6.4. Ответственность за соблюдением санитарно – гигиенического режима приготовления питания, качество продуктов и полноту закладки для приготовления возлагается на старшего повара (шеф-повара), ответственного за питание, медицинскую сестру, заведующей по столовой.

6.5. Администрация общеобразовательного учреждения имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно – гигиенического режима, проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Заведующей по столовой обязан сообщить обо всех нарушениях по организации питания директору в день обнаружения нарушений и составить акт о происшедшем.