

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

**государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Волгодонский техникум энергетики и транспорта»
(ГБПОУ РО «ВТЭТ»)**

РАССМОТРЕНО

на заседании Совета
ГБПОУ РО «ВТЭТ»
Протокол № 3 от 30.10.2018 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании
Студенческого совета
ГБПОУ РО «ВТЭТ»
Протокол № 1 от 29.10.2018 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании
Совета родителей
ГБПОУ РО «ВТЭТ»
Протокол № 1 от 27.10.2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ВТЭТ»
В.Б. Ковыршин
Введен в действие приказом
от 31.10.2018 г. № 248/02

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 4.2.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ГБПОУ РО «ВТЭТ»**

Волгодонск
2018

Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- 1.1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»,
- 1.2. Закона Ростовской области от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области»,
- 1.3. Приказом министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 04.09.2008 года № 2559 «Об утверждении Положения по организации рационального питания в государственных образовательных учреждениях начального профессионального образования Ростовской области»,
- 1.4. Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- 1.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- 1.6. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях»,
- 1.7. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»,
- 1.8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- 1.9. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- 1.10. Постановление Администрации Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников), в государственных учреждениях Ростовской области»
- 1.11. Постановления Правительства Ростовской области от 24.04.2014 № 282 «О внесении изменений в постановление Правительства Ростовской области от 03.08.2012 № 726».
- 1.12. Федерального закона № 359 – ФЗ от 03.07.2016г « О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
- 1.13. Письма Минобрнауки России от 13.01.2017 № ВК – 58/07 «О зачислении на полное государственное обеспечение».

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы организации питания студентов ГБПОУ РО «ВТЭТ» за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента

пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов.

1.2. Основными задачами при организации питания студентов ГБПОУ РО «ВТЭТ» являются:

- обеспечение 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 студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Предоставление питания студентам ГБПОУ РО «ВТЭТ» обеспечивается путём закупки услуг по организации питания на основании заключенных договоров в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2.2. Приём питания студентов техникума осуществляется в буфете-раздаточной принадлежащей техникуму либо в столовой принадлежащей поставщику услуг, при этом столовая должна быть территориально расположена на расстоянии не более 200 метров от территории техникума. Фактическое место приёма питания студентов является место, указанное в договоре на поставку питания.

2.3. Студент ГБПОУ РО «ВТЭТ», присутствующий на занятиях, имеет право на ежедневное получение питания в течение учебного года в дни и часы работы техникума. В период прохождения учебной и производственной практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения (участие в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях) студентам ГБПОУ РО «ВТЭТ» выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на одного студента в день.

2.4. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя (лица в возрасте от 18 до 23 лет, у которых в период их обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям умерли оба родителя или единственный родитель), производится в соответствии с постановлением Администрации Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержке детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающимся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области».

В дни посещения учебных занятий дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обеспечиваются одноразовым питанием (обедом) и получают денежную компенсацию, равную разнице между денежным нормативом и стоимостью полученного питания (путём перечисления на банковскую карту).

В дни отсутствия на учебных занятиях в техникуме и прохождении производственной практики вне стен техникума детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя выплачивается денежная компенсация в размере исходя из денежных нормативов.

На период каникул, в выходные и нерабочие праздничные дни нормы расходов на питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя увеличиваются на 10 %. Для детей, больных хронической дизентерией, туберкулезом, сколиозом, ослабленных детей нормы расходов увеличиваются на 15 %.

В случае, обеспечения детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, бесплатной путевкой в санаторно – курортную или оздоровительную организацию денежная компенсация стоимости питания не выплачивается за весь срок пребывания в названные организации.

Размер денежной компенсации, данной категории обучающихся, стоимости питания рассчитывается исходя из денежных нормативов, учтенных в расходах областного бюджета на текущий финансовый год и доведенных до учреждений главными распорядителями средств областного бюджета.

2.5. Примерное меню разрабатывается поставщиком питания и согласовывается директором техникума и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»).

2.7. Общее руководство работой по организации питания осуществляет директор техникума.

2.8. Лицом ответственным за обеспечение студентов техникума питанием в соответствии с договорами оказания услуг, соблюдения объема, режима и качества услуг возлагается на заместителя директора по УВР и СВ.

2.9. Режим получения питания определяется графиком утверждённым директором техникума. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

2.10. Заявка на количество питающихся студентов подаётся классным руководителем в день питания после 1-го урока.

2.11. Отпуск питания организуется классным руководителем на основании заявки в соответствии с графиком питания студентов.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по ГБПОУ РО «ВТЭТ». В состав бракеражной комиссии входит заведующий производством поставщика услуг питания, заместитель директора по УВР и СВ, педагог-психолог, социальный педагог. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся

3.1. При формировании рационов питания для студентов ГБПОУ РО «ВТЭТ» поставщик, оказывающий услуги по питанию должен соблюдать следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей 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;

- 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;

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

3.2. Рацион питания студентов ГБПОУ РО «ВТЭТ», формируется в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

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

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

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

3.6. В питании студентов следует использовать цельное молоко, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья.

3.7. Рекомендуется включать в рацион питания сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов).

3.8. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (не чаще одного раза в 3-4 недели).

3.9. Маргарины могут использоваться в питании лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

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

3.11. В питании студентам рекомендуется использовать мясо: говядину 1 и 2 категории, мясную свинину (ограничено), мясо птицы 1 и 2 категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.12. В питании студентов не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло.

3.13. В питании студентов 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.

3.14. 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.).

3.15. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании студентов 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).

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

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

3.18. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.19. В составе пищевых продуктов для организации питания подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

3.20. Для тепловой обработки продуктов используется только варка,

приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.21. 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.

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

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;

продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, овощные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.23. В питании подростков 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.

3.24. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов 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;

окрошки (холодные супы);

макарон по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

яичницу-глазунью;

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

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

3.26. Производственный контроль за формированием рациона питания, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, осуществляется учреждениями, имеющими соответствующую лицензию и аттестат аккредитации на данные виды исследований.

3.27. Организация питания студентов ГБПОУ РО «ВТЭТ» включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты:

яблоки, чернослив, изюм и орехи.

3.28. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное заместителем директора по УВР и СВ техникума меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.29. Организация питания студентов 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).

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

4. Принципы обогащения рационов питания подростков

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, обогащенные витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

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

4.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

4.5. В целях обогащения рационов питания студентов в ГБПОУ РО «ВТЭТ» высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и другие молочные напитки, обогащенные микронутриента на натуральной молочной основе.