

ПРИНЯТО

решением Совета техникума

«01» октября 2017 г.

№ 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора техникума

от «01» октября 2017 г. № 111-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30 марта 1999 № 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»; Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании» ст. 23; Национальным стандартом Российской Федерации. Услуги 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 обороноспособности 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».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса» (далее - Положение, техникум), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся

1.3. Настоящее положение разработано в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели и регламентирует порядок организации питания обучающихся в техникуме, а также выплаты им денежной компенсации взамен питания в исключительных случаях.

Положение регламентирует порядок предоставления питания обучающимся, осваивающие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа, за счет средств краевого бюджета, обучающихся и сотрудников.

2. Распределение прав и обязанностей участников образовательного процесса по организации питания обучающихся

2.1. Директор техникума несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Краснодарского края, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

2.2. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока;
- координирует работу в техникуме по формированию культуры питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях совета техникума, родительских собраниях;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.3. Заместитель директора по учебной работе

- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- формирует список и ведет учет учащихся - сирот и учащихся, оставшихся без попечения родителей;

2.4. Классные руководители, кураторы, мастера производственного обучения:

- ежедневно представляют заявку для организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости столовой, охват всех обучающихся питанием;
- 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.

2.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документов в случае, если ребенок относится к категории детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю, мастеру производственного обучения, куратору о госпитализации обучающегося в медицинское учреждение для снятия

его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя, мастера производственного обучения об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

2.6. Ответственные за организацию питания в техникуме:

- координируют и контролируют деятельность мастеров производственного обучения, кураторов и классных руководителей;
- 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.

3. Организация питания обучающихся в техникуме

3.1. Питание предоставляется в пределах бюджетных ассигнований на период обучения в техникуме для студентов, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из их числа. Неиспользованные бюджетные ассигнования на организацию питания обучающихся детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа, находящихся на полном государственном обеспечении, выплачиваются в виде компенсации обучающимся данной категории (по личному заявлению обучающегося).

3.2. Стоимость питания на одного обучающегося, осваивающего программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих, определяется ежегодно министерством образования и науки Краснодарского края на очередной финансовый год.

3.3. Списки обучающихся, получающих питание, списки обучающихся, получающих денежную компенсацию, списки обучающихся получающих сухой паек формируются на начало учебного семестра, закрепляются соответствующим приказом по техникуму.

3.4. Питание за счет средств краевого бюджета предоставляется обучающимся только в дни учебного процесса. Выдача сухого пайка производится во время прохождения учебной и производственной практик.

3.5. Питание и выдача сухого пайка обучающимся техникума в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется, кроме детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (денежная компенсация).

3.6. В техникуме организация питания осуществляется в соответствии со следующими отчетными документами:

- приказом по техникуму;
- заявкой на количество питающихся обучающихся;
- ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции;
- меню-требованием, заверенным в установленном порядке.

3.7. К учебным дням относятся дни теоретического, лабораторно-практического, в том числе производственной практики, подготовки к экзаменам (квалификационным экзаменам) и сдачи экзаменов (квалификационных экзаменов).

3.8. Горячее питание обучающихся осуществляется в учебно- производственной мастерской (столовая) образовательного учреждения согласно двухнедельному циклическому меню, утвержденному территориальным отделом Управления Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в г. Армавире, Успенском, Новокубанском и Отрадненском районах.

3.9. Питание производится в часы, установленные режимом работы столовой.

3.10. В зимне-весенний период согласно требованиям действующих нормативных документов Министерства здравоохранения проводится С-витаминизация рационов питания из расчета суточной нормы потребности в витамине С: 70 мг для подростков в возрасте 15 - 18 лет. Допускается не проводить искусственную С-витаминизацию при проведении профилактической поливитаминизации. С-витаминизацию пищи проводит медицинский работник, обслуживающий учебное заведение, за счет и в пределах средств, выделяемых учебному заведению на организацию питания учащихся.

3.11. Структура и штаты столовой техникума для организации питания обучающихся определяются в установленном порядке и утверждаются директором техникума.

3.12. Ежедневно до 09:00 ответственный за питание, на основе заявок мастеров производственного обучения, кураторов, классных руководителей, закрепленных за группами, оформляет общую заявку на питание обучающихся на следующий день и подает ее заместителю директора по учебной работе. Заявки на питание составляются с учетом явки студентов на занятия. На основании поданной ответственным за питание заявки в соответствии с ежедневным меню составляется меню-требование, которое подписывается директором, заведующим производством, калькулятором. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по группам в соответствии с поданной заявкой под контролем мастеров производственного обучения и классных руководителей.

3.13. Горячее питание выдается из столовой на основании заявок мастеров производственного обучения и классных руководителей групп. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утвержденным директором ГБПОУ КК АТТС. Заявки на количество питающихся уточняются ежедневно не позднее 9:20.

3.14. Директором ГБПОУ КК АТТС назначается ответственный за организацию питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, а также организует в столовой дежурство мастеров производственного обучения и кураторов.

4. Порядок замены горячего питания сухим пайком (продуктами питания)

Замена горячего питания сухим пайком допускается только:

- на период прохождения учебной и производственной практики, осуществляемой на территории сторонних организаций, если невозможно организовать получение обучающемуся горячего питания;

- на период дальних экскурсий или выездных занятий, если невозможно организовать обучающемуся горячее питание;

- в случае, если невозможность предоставления бесплатного горячего питания вызвана обстоятельствами чрезвычайного характера, по согласованию с учредителем;

Замена горячего питания сухим пайком производится по приказу директора техникума. Выдача сухих пайков осуществляется, согласно ведомости на их получение, действительной в срок, на который выдается сухой паек. Для выдачи сухих пайков организаторы питания составляют проект приказа с указанием даты выдачи сухих пайков.

Стоимость ежедневного сухого пайка не может превышать стоимости одноразового обеда обучающегося.

Сформированные на производстве сухие пайки выдаются учащимся по ведомости. Накладные с перечнем продуктов, входящих в сух паек передается с ведомостями в бухгалтерию.

5. Порядок обеспечения питанием детей-сирот и детей, оставшиеся без попечения родителей и лиц из их числа.

5.1 Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей и лица из их числа имеют право обратиться с личным заявлением в администрацию техникума на выплату денежной компенсации

- на время прохождения производственной и учебной практик вне техникума;
- нахождения в академическом отпуске;

- нахождения в отпуске по уходу за ребенком.

5.2 Техникум производит выплату денежной компенсации взамен питания в течении 30 дней с момента поступления заявления.

5.3 Денежная компенсация перечисляется на личный счет обучающегося.

6. Организация дополнительного питания

6.1. Учебно- производственная мастерская (столовая) техникума предоставляет дополнительные услуги по организации питания:

- студентам, обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих на базе среднего образования;
- студентам, обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена;
- работникам техникума.

Дополнительное питание организуется в буфете техникума за счет реализации продукции собственного производства, изготовленной на учебной практике в учебно - производственных мастерских обучающимися техникума.

7. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания студентов.

7.1. Ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными, правовыми актами РФ, федеральными санитарными правилами, уставом техникума и настоящим Положением несет директор техникума.

7.2. Заместитель директора по УВР координирует и контролирует деятельность классных руководителей, мастеров производственного обучения, работников пищеблока, обеспечивает охват студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих мест на базе основного общего образования, питанием на бюджетной основе; координирует работу в техникуме по формированию культуры питания; осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; вносит предложение по улучшению организации питания.

7.3. Мастера п/о, классные руководители ежедневно предоставляют в столовую заявку в соответствии с количеством студентов для организации питания; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни студентов, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов; вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

7.4. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

8. Принципы формирования рационов питания

8.1. 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) 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;
- 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.

Нормы физиологических потребностей обучающихся
в основных пищевых веществах и энергии (в сутки)

Таблица 1.1

Возраст		Белков (грамм)		Жиров, (грамм)		Углеводов, (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)
		Всего	В т.ч. растительные	Всего	В т.ч. растительные		
16-	Юноши	106	64	106	20	422	3150
17	Девушки	93	56	106	20	422	2750
Лет							

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

8.3. Обед состоит из 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).

8.4. 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.

8.5. 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).

8.6. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

8.7. 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).

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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).

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

8.14. 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).

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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.)

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

8.20. 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.

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

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

8.23. 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).

8.24. 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.

8.25. 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).

8.26. В питании обучающихся в техникум 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 заправки 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.

8.27. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в техникуме 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.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.

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