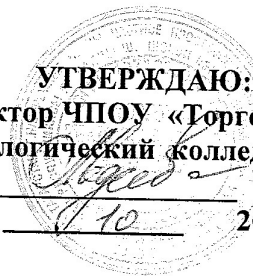


ПРИНЯТО

Решением педагогического
совета работников ЧПОУ «Торгово-
технологический колледж»

Протокол № 70
от «09» 09 20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЧПОУ «Торгово-
технологический колледж»


«08» 10 20 16 год
Т.Т.Авдеев

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся определяет организацию питания обучающихся в образовательной организации, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся в Частном профессиональном образовательном учреждении «Торгово-технологический колледж» (далее – колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. 52-ФЗ;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 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»;
- 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».

1.3. 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;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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, приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенный 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 горячего питания.

2.2. 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».

2.3. Администрация колледжа на платной основе организует горячее питание для обучающихся в столовой ООО «Школьное питание».

2.5. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственных организаторов питания.

2.6. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией ООО «Школьное питание», в состав которой входят медицинский работник, заведующая столовой, организаторы питания обучающихся.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.7. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью до 40 минут.

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) 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.

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

3.3. 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 сухофруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

3.4. 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.

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

3.6. 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.

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

3.8. 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).

3.9. 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 уксусом);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных красителей);
- майонез для заправки первых блюд, ограничивать использование майонеза для заправок салатов;
- 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;
- гормоны, гормоноподобные вещества, продукты содержащие антибиотики.

3.10. 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, фаршмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов; • зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- 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 рубленым яйцом; • яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

3.11. 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, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников колледжа ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на управляющем совете.

4.2. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют работу в колледже по формированию культуры питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.3. Кураторы:

- осуществляют мониторинг организации питания в части своей компетенции;
- 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 .

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать куратору об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5. Порядок организации питания

5.1. Организация питания обучающихся осуществляется работниками колледжа.

5.2. Приказом директора колледжа из числа работников назначается ответственный за организацию питания в образовательной организации.

5.3. Питание обучающихся в колледже организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором колледжа и размещается в доступном для ознакомления месте.

5.4. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

5.9. Питание для каждой группы организуется на численность обучающихся, заявляемую куратором групп.

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

6.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами РФ и РТ, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательной организацией и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; - назначает из числа работников ответственного за организацию питания в образовательной организации;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, совета образовательной организации, а также педагогических советах;
- координирует и контролирует деятельность организации, предоставляющей питание в образовательной организации.

6.2. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность кураторов.

6.3. Сотрудники образовательной организации:

- вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по организации питания.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документов в случае, если ребенок относится к категории детей - инвалидов и детей из малоимущих семей;
- обязуются своевременно сообщать куратору о болезни обучающегося, об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

7. Заключительные положения

8.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательной организации:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.