

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Домашкинский государственный техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СО «ДГТ»

/Баландина Т.М./

11

20 2022 года

Положение

об организации питания в ГБПОУ СО «ДГТ»

с. Домашка 2022 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания студентов.

1.2. Основными задачами при организации питания студентов 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.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32 в силу вступил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- «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».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания студентов в техникуме, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании студентов, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания в техникуме

2.1 Для студентов техникума предусматривается обязательная организация трехразового горячего питания.

2.2. 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».

2.3. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума.

2.4. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на дежурных преподавателей.

2.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят преподаватели техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражной журнал.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания студентов должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного

питания:

- удовлетворение потребности студентов 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. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

3.4. 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).

3.5. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе

кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.6. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании студентов используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассеровки) продуктов и кулинарных изделий.

3.7. В качестве основного источника животных жиров в питании используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.8. В питании следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (не восстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

3.9. Маргарин (сливочные с минимальным содержанием транс изомеров жирных кислот) могут использоваться в питании лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.10. В питании 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 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.

3.12. В питании 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.

3.13. 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.)

3.14. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании 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).

3.15. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп;

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

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

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

3.19. 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).

3.20. 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.

3.21. 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).

3.22. В питании студентов в техникуме 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 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;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

3.23. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов 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);

- 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.

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

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

4.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на

управляющем совете .

4.2. Ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

- обеспечивают учёт фактической посещаемости студентов столовой;
- координируют работу в техникуме по формированию культуры питания;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.3. Дежурный преподаватель и воспитатель:

- ведут ежедневный табель учета питающихся студентов;
- 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 педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) студентов:

- обязуются своевременно сообщать 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 лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

5. Финансовое обеспечение организации питания студентов.

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания студентов осуществляется за счет:

- средств платы, вносимой студентами, за питание.

5.2. Стоимость питания для студентов рассчитывается бухгалтерией техникума и утверждается приказом директора техникума.

5.3. На основе предоставленных данных, совместно с ответственными за организацию питания в техникуме, бухгалтерия формирует сводную квартальную заявку на продукты питания по направлениям согласно номенклатуры товаров, работ и услуг для нужд заказчика с расчетом стоимости направлений в месяц.