



Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Щелковский колледж»
(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

ПРИНЯТО

на заседании Совета колледжа
протокол №5
от 07 февраля 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Щелковский колледж»



_____ Ф.В. Бубич

_____ 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ № 45

о порядке организации питания обучающихся в ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

г.о.Щелково, деревня Долгое Лёдово
2022г.

ГБПОУ МО «Щелковский колледж»	Положение	№ 45	Стр. 2 из 7
-------------------------------	-----------	------	-------------

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Щелковский колледж» (далее – Колледж) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013г. № 464 "Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Уставом колледжа.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся и их здоровья, совершенствования системы организации питания, и регламентирует порядок организации питания обучающихся.

1.3. Основными задачами оказания услуг горячего питания обучающимся являются:

- 1) обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация деятельности работников столовой и буфета

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на работников столовых Колледжа. В своей деятельности работники столовых руководствуются действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами Колледжа и настоящим Положением.

2.2. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Колледжа.

2.3. Работники столовых работают на продовольственном сырье, производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

2.4. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.5. Питание обучающихся осуществляется в столовых Колледжа, посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

3. Порядок организации питания

3.1. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, составляется десяти-дневное меню, утвержденное Роспотребнадзором.

3.2. 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 (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

Редакция: 2	Изменения: 0
-------------	--------------

- 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 блюда.

3.3. Ежедневно в обеденных залах столовых вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.4. Обучающийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы Колледжа. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линии раздачи.

3.5. В случае проведения занятий в вечернее время, в выходные и праздничные дни, организуется работа буфета в соответствии с расписанием занятий.

3.6. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.

3.7. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

3.9. Обед состоит из салата овощного (или порционных овощей), 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 сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

3.10. 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.

3.11. 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).

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

3.13. 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).

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. 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.

3.17. 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.

3.18. 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).

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

3.20. 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).

3.21. 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.

3.22. 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.

3.23. 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.

3.24. 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.)

3.25. 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 8 физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

3.26. 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.

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

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

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

3.30. 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).

3.31. 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.

3.32. 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).

3.33. В питании обучающихся 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);
- закусовые 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;
- 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.

3.34. 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, 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 10 (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.

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

4. Контроль за качеством и безопасностью питания

4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, организаторы питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Контроль за работой столовой ведется администрацией Колледжа, заведующим столовой, медицинским работником Колледжа, работниками Роспотребнадзора.

4.3. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1. Лица из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам согласно СанПиН.

5.2. Лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

5.3. Бесплатное питание предоставляется обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих в дни учебных занятий в колледже. Неиспользованное право на получение бесплатного питания не может быть реализовано в другой день.

5.4. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, выезжающие на соревнования, мероприятия, направляющиеся в туристические походы и т.п., при отсутствии условий для организации им горячего питания, по заявке заведующего структурного подразделения и на основании приказа директора, обеспечиваются сухим пайком. Обучающимся, находящимся на производственной практике на предприятиях города и области, выплачивается денежная компенсация взамен питания.

5.5. Лица из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей имеют право обратиться в колледж с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:



- прохождении практики вне колледжа;
- каникулярных, праздничных выходных дней;
- прохождения амбулаторного лечения при наличии медицинской справки, выданной медицинским учреждением;
- карантина в колледже;
- наличия медицинских противопоказаний, подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
- нахождения в академическом отпуске (по медицинским показателям, по уходу за ребенком до трёх лет;
- отсутствия в колледже условий для организации и предоставления питания.

5.6. При отсутствии в колледже условий для организации и предоставления питания, обучающимся выплачивается денежная компенсация взамен питания. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет обучающегося.

6. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

6.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счёт средств выделяемых из бюджета Московской области на питание обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, а также лиц с ограниченными возможностями здоровья.

6.2. Стоимость питания (обедов) для обучающихся программы подготовки специалистов среднего звена рассчитывается экономическим отделом Колледжа и утверждается приказом директора Колледжа.

	Должность	Подпись	Расшифровка	Дата
Разработано	зав.столовой		Савина М.В.	04.02.2022
Согласовано	зам. директора по ЭиЗ		Тарасова С.В.	04.02.2022