

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства»

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2017

№ 100/1

**Об утверждении Положения об организации питания обучающихся  
в ГБПОУ «Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства»**

В соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, а также осуществления контроля по организации питания в ГБПОУ «Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в ГБПОУ «Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства» согласно приложения 1.
2. При организации питания обучающихся всем работникам образовательного учреждения строго соблюдать требования настоящего положения.
3. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения в течение десяти рабочих дней со дня издания настоящего приказа.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Подколзина Н. А.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**в ГБПОУ «Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства»**

**1. Общие положения**

Настоящее положение об организации питания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сокольский техникум индустрии сервиса и предпринимательства» (далее - Техникум) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Приказом Минздравсоцразвития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. N 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36;
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880;
- Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882;
- Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 883;

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299;
- Постановлением Правительства Нижегородской области от 28.04.2006 N 150 (ред. от 29.12.2015) "О порядке предоставления мер социальной поддержки детей, обучающихся в государственных образовательных организациях Нижегородской области" (далее- Постановление №150);
- Законом Нижегородской области от 30.12.2005 N 212-З "О социальной поддержке отдельных категорий граждан в целях реализации их права на образование";
- Уставом Техникума ;
- иными локальными нормативными актами Техникума.

1.2. Основными задачами при организации питания студентов в Техникуме являются:

- обеспечение студентов 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 регламентирует организацию питания студентов Техникума на бесплатной и платной основе.

## **2. Порядок предоставления питания на бесплатной и платной основе, основные организационные принципы питания**

2.1. Питание студентов Техникума обеспечивается наличием собственной столовой (пищеблока).

2.2. Питание в Техникуме может быть организовано за счет средств регионального бюджета (льготные категории студентов), внебюджетных средств, в том числе за счет средств студентов, а также их родителей (законных представителей).

Финансирование бесплатного питания осуществляется за счет средств областного бюджета в пределах бюджетных ассигнований Техникума.

Для целей планирования Правительством Нижегородской области ежегодно утверждается денежный норматив на питание в день на одного обучающегося в государственной профессиональной образовательной организации по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со сроком обучения более одного года.

Обучающиеся Техникума по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со сроком обучения более одного года на период обучения обеспечиваются бесплатным питанием по нормам, утвержденным Постановлением Правительства Нижегородской области от 28.04.2006 N 150 (ред. от 29.12.2015) "О порядке предоставления мер социальной поддержки детей, обучающихся в государственных образовательных организациях Нижегородской области".

При этом, студенты Техникума, обучающиеся за счет средств областного бюджета по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со сроком обучения более одного года при наличии возможности организации питания по выбору совершеннолетних обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся обеспечиваются бесплатным питанием по нормам, утвержденным Правительством Нижегородской области, либо стипендией (с п.1 ст.9 Закона Нижегородской области от 30.12.2005 N 212-3 "О социальной поддержке отдельных категорий граждан в целях реализации их права на образование").

2.3. Лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающимся в Техникуме (находящимся на полном государственном обеспечении), выдается денежная компенсация по установленным нормам для данной льготной категории обучающихся.

2.4. Бесплатным двухразовым питанием обеспечиваются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (ч. 7 ст. 79 Закона об образовании).

2.5. Студенты Техникума получают питание в течение учебного года в дни и часы работы Техникума.

2.6. Столовая Техникума разрабатывает примерное цикличное двухнедельное меню рационов питания (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) один раз в год для обеспечения студентов горячим питанием, двухнедельное меню согласовывается с Роспотребнадзором и утверждается директором Техникума. Ежедневное меню рациона питания утверждается директором.

2.7. 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»).

2.8. Ответственность за организацию питания студентов в целом возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Техникума.

2.9. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Техникума. Для приема пищи предусматривается большая перемена длительностью не менее 20 минут.

2.10. Директор Техникума назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет учет студентов, получающих денежное пособие на питание в Техникуме.

2.11. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора Техникума.

В состав бракеражной комиссии по должности входят медицинский работник, заведующий столовой, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социальный педагог, член родительского комитета и член Студенческого совета. Результаты проверки заносятся в бракеражные журналы установленного образца.

Работу комиссий возглавляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания в Техникуме.

Комиссия:

- следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями их хранения;
- контролирует отпуск готовых блюд;

- осуществляет контроль за санитарным состоянием столовой.

2.12. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и в других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения студентам льготной категории выдается денежная компенсация на время пребывания детей-сирот в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные и каникулярные дни.

### **3. Организация дежурства по столовой**

Для обеспечения приема пищи студентами в Техникуме из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурства.

Дежурный педагогический работник подчиняется дежурному администратору.

Дежурный по столовой педагогический работник несет ответственность за:

- организацию питания студентов в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;
- за соблюдением студентами правил поведения в столовой.

Дежурный по столовой педагогический работник:

не допускает посещения столовой студентами в верхней одежде и головных уборах;

- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса посуды из столовой;
- требует от студентов соблюдения правил самообслуживания;
- принимает меры педагогического воздействия к студентам, нарушающим правила поведения в столовой;
- о принятых мерах и итогах дежурства информирует заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

### **4. Принципы формирования рационов питания студентов техникума**

4.1. При формировании рационов питания для студентов столовая должна соблюдать следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворять 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;
- сбалансировать рацион по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимально разнообразить рацион, путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- производить технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- иметь на каждое блюдо по меню технологическую карту со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто и калькуляционную карту.

4.2. Организация питания студентов с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, в случае выезда студентов на мероприятия

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

4.4. 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).

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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.).

4.8. 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).

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

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

4.11. 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.

4.12. 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;

- 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;

4.13. В питании студентов 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.

4.14. 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 обреси, 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 не пастеризованного 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;
- 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.

4.15. Запрещается отпуск в буфеты овощных салатов, винегретов в заправленном виде, соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

4.16. Для обогащения рационов питания, проводится витаминизация третьих блюд (витамин С) под контролем медицинского работника.

## **5. Обязанности персонала столовой**

5.1. Заведующий производством руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

5.2. Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

5.3. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

5.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, возложено на бухгалтера Техникума.

5.5. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса, – возложено на заведующую столовой.

5.6. Правильное применение действующих форм, систем оплаты и стимулирование труда возложено на главного бухгалтера.

5.8. Контроль за организацией питания в полном объеме студентов, возлагается на руководителя Техникума.

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО  
на заседании Совета техникума  
протокол № 3от 01.09.2017