

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАРАЧАЕВО-  
ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Карачаево-Черкесская республиканская государственная бюджетная  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»**

СОГЛАСОВАНО

Председатель

Управляющего Совета

 Г.А. Громова

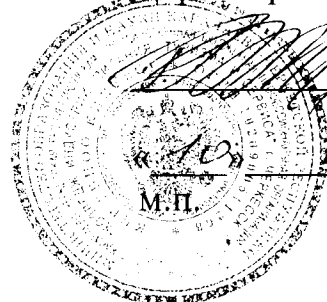
«10» 09 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа

 В.А. Китаов

«10» 09 2015 г.



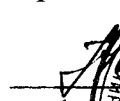
**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Карачаево-Черкесской республиканской государственной  
бюджетной профессиональной образовательной организации  
«Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» г. Черкесск**

СОГЛАСОВАНО

Председатель Профкома

 М.П. Жигева

«10» 09 2015 г.



г. Черкесск

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся колледжа.

1.2. 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся 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 10 июля 1992 года № 3266-1 «Об образовании»;
- 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 среднего профессионального образования»;
- Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007;
- 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».
- постановление Правительства Карачаево-Черкесской Республики № 49 от 03.03.2015 г.

## **2. Основные организационные принципы питания в колледже**

- 2.1. Для обучающихся колледжа предусматривается обязательная организация одnorазового горячего питания.
- 2.2. Колледж самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся.
- 2.3. 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».
- 2.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа (5 дней в неделю). Для приема пищи предусматривается перемена длительностью 20 минут.
- 2.5. Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором колледжа. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного организатора питания.
- 2.6. Директор колледжа приказом определяет организатора питания на весь учебный год, который ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание.
- 2.7. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, организатор питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

## **3. Принципы формирования рационов питания**

- 3.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться принципы рационального, сбалансированного питания
- 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 сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).
- 3.4. 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).

3.5. 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 обучающихся используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

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

3.9. 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).

3.10. 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).

3.11. В питании обучающихся в колледж 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;
- 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.

3.12. 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 (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.

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

4.1. Директор колледжа:

- 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 совете колледжа и общего собрания обучающихся .

#### 4.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Карачаево-Черкесской Республики, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;
- координирует и контролирует деятельность мастеров производственного обучения и классных руководителей;
- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;
- координирует работу в колледже по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### 4.3. Мастера производственного обучения и классные руководители:

- 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:

- 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, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## 5. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств, выделяемых из бюджета Карачаево-Черкесской Республики на питание учащихся.

5.2. Директор колледжа предоставляет в бухгалтерию колледжа на начало учебного года приказ о количестве питающихся из средств, выделяемых из бюджета Карачаево-Черкесской Республики на питание.

5.3. Заведующий производством подает в бухгалтерию колледжа не реже 1 раза в неделю ежедневное меню-требование с указанием израсходованных продуктов.

Положение рассмотрено и одобрено на совместном заседании Управляющего Совета, профсоюзного комитета работников колледжа.

11.09.2015 г., протокол № 8.