

ГБПОУ КК «Брюховецкий аграрный колледж»

ст. Брюховецкая, ул. Красная, д.200. тел./факс 8(86156)2-18-17

СОГЛАСОВАНО:

Протокол заседания
педагогического совета
от 31.08.2023 года № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК «БАК»
М.Ф. Рогачева
Приказ № 2350-У от 31.08.2023

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся колледжа

**Ст. Брюховецкая
2023 год**

Содержание

1. Назначение и область применения.....	3
2. Нормативное обеспечение.....	3
3. Порядок организация питания обучающихся	3
4. Принципы формирования рационов питания обучающихся	3-6
5. Отчетные документы по питанию обучающихся	6
6. Порядок организации питания обучающихся	6-7

1. Назначение и область применения

Настоящее Положение организации горячего питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает требования к общим принципам организации питания обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, порядку организации питания, предоставляемого на основе, установленной данным Положением в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Брюховецкий аграрный колледж» (далее – Колледж).

2. Нормативное обеспечение

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. N 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- Устав Колледжа.

3. Порядок организация питания обучающихся

- 3.1. Колледж организует питание обучающихся на основе заключенного договора со сторонней организацией. Колледж обязан осуществлять контроль за качеством продукции, приготавливаемой для питания студентов.
- 3.2. Организация питания осуществляется для обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования очной формы обучения ежедневно, на платной основе, согласно установленного графика.
- 3.3. Для приема пищи предусмотрены перемена длительностью 20 минут.

4. Принципы формирования рационов питания обучающихся

- 4.1. Колледж обязан осуществлять контроль при формировании рационов горячего питания для обучающихся. Должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:
 - удовлетворение обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в белках, жирах, углеводах, витаминах, микроэлементах и др. в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона питания по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона питания;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

4.2. Рационы питания обучающихся разделяются по качественному и количественному составу в зависимости от их возраста и формируются в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами. Рацион обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

4.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед включается горячее первое блюдо, второе-мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из сухих или свежих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства).

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

4.5. В смежные дни не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий.

4.6. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду обеда не должен приготавливаться из этих продуктов.

4.7. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедшие тепловую обработку, могут включаться в рацион питания только в период до 1 марта.

4.8. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания подростков 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, «хлопушки», 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, овощные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

4.9. В питании подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жаренные 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 кетчуп), закусочные консервы и маринованные овощи, 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: 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.

4.10. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании подростков не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные, 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 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.

4.11. В ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий с кремом).

23. Возможна реализация сахаристых кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований).

4.12. Реализация мороженого запрещается.

5. Отчетные документы по питанию обучающихся

5.1. Организация питания в Колледже осуществляется в соответствии со следующими документами:

- договор со сторонней организацией.

5.2. Директор Колледжа контролирует качество продуктов с правом запроса соответствующей документации у организации, осуществляющей организацию питания для обучающихся.

5.3. Организацию питания осуществляет ответственное лицо, назначенное директором Колледжа.

5.4. В помещении блока питания обеспечивается общественный порядок, обеспечивается личная гигиена обучающихся перед едой.

5.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу.

6. Порядок организации питания обучающихся

6.1. Организация, на договорной основе осуществляющая организацию питания работает в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или

выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, блок питания осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Колледжа.

6.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, согласованное с директором Колледжа, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

6.3. Часы приема пищи устанавливаются:

09.00 – начало работы пищеблока;

обед во время перемены после второй пары 10-45 – 12.00.

6.4. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Колледже допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию, с которыми заключен договор.

6.5. Питание в Колледже организуется на основе десятидневного циклического меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие.

6.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».