



**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

РАССМОТРЕНО
на заседании Совета колледжа
протокол № 1
от «31» ав 20 17г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ККПТ»



Г. Ю. Вакулина

«31» ав 20 17г.

**Порядок организации рационального питания обучающихся
в государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении Ростовской области
«Красносулинский колледж промышленных технологий»**

1. Общие положения

1.1. Порядок по организации рационального питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий» (в сокращении ГБПОУ РО «ККПТ») разработан в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- приказом Минздрава России и Минобробразования России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации»,

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",
- постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 года № 726 « О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области».
- приказом министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 06.10.2006 № 2140 "Об утверждении Положения об организации питания в учреждениях НПО Ростовской области" в редакции приказа от 23.03.2007 № 508.

1.2. Основными задачами колледжа при организации питания обучающихся в ГБПОУ РО «ККПТ» 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;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящий порядок разработан в целях социальной защиты обучающихся ГБПОУ РО «ККПТ», охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок организации питания обучающихся ГБПОУ РО «ККПТ».

1.4. Питание организуется для обучающихся в ГБПОУ РО «ККПТ» по очной форме обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) и детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей за счет средств областного бюджета.

1.5. Обучающийся ГБПОУ РО «ККПТ» имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы ГБПОУ РО «ККПТ».

1.6. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 года № 726 « О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также отдельным категориям

обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области». Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 3-х разовое питание. При наличии только одноразового горячего питания данной категории обучающихся выдается денежная компенсация взамен питания в количестве, не компенсированном одноразовым питанием.

1.7. ГБПОУ РО «ККПТ» организуют питание обучающихся в пределах утвержденных сметных назначений и контрольных показателей на год, в соответствии с нормативами подушевого финансирования обучающихся в областных образовательных учреждениях на основании натуральных норм питания, утвержденных постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 года № 726 « О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области»

1.8. Списки обучающихся, получающих питание, списки обучающихся, получающих денежную компенсацию, формируются на начало учебного года, закрепляются приказом по ГБПОУ РО «ККПТ».

1.9. Питание предоставляется обучающимся только в дни посещения ГБПОУ РО «ККПТ».

1.10. При планировании расходов на питание стоимость определяется из расчета финансирования в день на одного обучающегося.

1.11. Питание обучающимся ГБПОУ РО «ККПТ» в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется.

1.12. Денежная компенсация взамен питания производится за время прохождения производственного обучения.

1.13. Денежная компенсация взамен питания детей-сирот и детей, оставшиеся без попечения родителей в каникулярное время, выходные и праздничные дни выплачивается согласно пределов утвержденных сметных назначений и контрольных показателей на год, в соответствии с нормативами подушевого финансирования обучающихся в областных образовательных учреждениях на основании натуральных норм питания, утвержденных постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 года № 726 « О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области».

1.14. В ГБПОУ РО «ККПТ» организация питания осуществляется в соответствии с:

- заключенным гражданско – правовым договором по размещению заказа на оказание услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся для нужд ГБПОУ РО «ККПТ»;
- заявкой на количество питающихся обучающихся ГБПОУ РО «ККПТ», поданной за двое суток до осуществления питания обучающихся;
- ежедневным меню с указанием наименования блюд и норм выхода готовой продукции (контрольное блюдо);

1.15. Документы по получению обучающимися питания, а также денежной компенсации хранятся в архиве колледжа в течение 3-х лет после окончания обучающимися ГБПОУ РО «ККПТ» или его перевода в другое образовательное учреждение.

1.16. Контроль организации питания возлагается на директора ГБПОУ РО «ККПТ», который несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся ГБПОУ РО «ККПТ» обеспечивается закупкой услуг по организации питания.

2.2. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

2.3. Предоставление услуг по организации горячего питания осуществляют предприятия - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

2.4. Предприятие питания, оказывающее услуги по организации горячего питания студентов ГБПОУ РО «ККПТ» совместно с управлением Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области (далее - Роспотребнадзор) или его

структурными подразделениями на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся разрабатывает и утверждает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневное меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке.

2.5. 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").

2.6. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы ГБПОУ РО «ККПТ». Для приема пищи предусматривается перемена длительностью не менее 30 минут.

2.7. Отпуск питания организуется на основании заявок дежурного администратора с учетом явки студентов на занятия.

2.8. Руководитель ГБПОУ РО «ККПТ» назначает ответственного организатора питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, а также организует в столовой дежурство педагогических работников и обучающихся. Контроль посещения столовой, учет количества фактически отпущенных обедов, органолептическая оценка качества готовой пищи возлагается на ответственного организатора питания.

2.9. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией предприятия - поставщика горячего питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся ГБПОУ РО «ККПТ»

3.1. При формировании рационов горячего питания для обучающихся, должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

удовлетворение потребности 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;

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.

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

3.3. Организация питания обучающихся 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, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель) при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора. В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные закуски: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

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

3.5. 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.

3.6. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.

3.7. В качестве основного источника животных жиров в питании подростков используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье используют несоленое сладко-сливочное, вологодское масло,

(ограниченно - топленое масло). Не рекомендуется использовать в питании масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров (спреды).

3.8. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья.

3.9. Маргарины могут использоваться в питании лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.10. 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).

3.11. В питании обучающихся рекомендуется использовать мясо: говядину 1 и 2 категории, мясную свинину (ограничено), мясо птицы 1 и 2 категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.12. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло.

3.13. 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.

3.14. 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.).

3.15. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании подростков 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).

3.16. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка,

сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

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

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

3.19. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании подростков, 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 только в период до 1 марта.

3.21. В питании подростков 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, радиолу 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.

3.22. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании подростков 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 обрести, 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;

окрошки (холодные супы);

макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

яичницу-глазунью;

грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

3.24. Производственный контроль за формированием рациона питания, его качественным и количественным составом и формированием

ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, осуществляется учреждениями, имеющими соответствующую лицензию и аттестат аккредитации на данные виды исследований.

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

4.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

- 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.

4.2. Ответственные за организацию питания в колледже:

- координируют и контролируют деятельность классных руководителей и руководителей групп;

- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой,

контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- координируют работу в колледже по формированию культуры питания;

- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

4.3. Классные руководители и руководителей групп:

- 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 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:

- обязуются своевременно сообщать классным руководителям и руководителям групп 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 обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, объемами средств на организацию питания обучающихся.