

**Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Волгодонский техникум информационных технологий,
бизнеса и дизайна имени В.В. Самарского»**

СОГЛАСОВАНО:

Совет техникума

Протокол от 30.08.18 г. № 01

Председатель  /О.В. Кобелецкая

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБПОУ РО «ВТИТБиД»

 /Н.П. Бочарова/

Введён в действие приказом

от 30.08.18 г. № 646



Локальный нормативный акт № 37

**Положение
об организации рационального питания обучающихся в
ГБПОУ РО «ВТИТБиД»**

г. Волгодонск

2018

Настоящее положение разработано на основании:

1. ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания в общеобразовательных организациях».
5. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. Закона Ростовской области от 14 ноября 2013 года № 26 - ЗС «Об образовании в Ростовской области»
9. Постановления Правительства Ростовской области от 03.08.2012 № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области».

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в ГБПОУ РО «ВТИТБид» обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета по образовательным программам среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих); принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов техникума, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся.

1.2. Основными задачами по организации питания обучающихся в ГБПОУ РО «ВТИТБид» 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.

2 Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся техникума обеспечивается закупкой услуг по организации питания.

2.2. Обучающийся техникума имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы техникума. Питанием обеспечиваются обучающиеся учебных групп дневной формы обучения.

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с Постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области».

При наличии только одноразового горячего питания данной категории обучающихся выдаются средства (путем перечисления на банковские пластиковые карточки) полностью или частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием.

2.4. При обеспечении обучающихся техникума горячим питанием необходимо руководствоваться следующими гигиеническими требованиями:

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания в общеобразовательных организациях»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.5. ГБПОУ РО «ВТИТБид» совместно с территориальным отделом

Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском районах на основе общих принципов

формирования рационов питания обучающихся не реже двух раз в год разрабатывает и утверждает примерное перспективное двухнедельное меню горячих обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневное меню горячего обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке.

2.6. С целью выполнения требований СанПиН 2.4.5.2709-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по выполнению требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ и требуемой калорийности, допускается увеличение стоимости одноразового питания (горячего обеда) в рамках выделенных средств на целевую субсидию.

2.7. 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).

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся техникума, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

2.9. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора техникума.

2.10. Режим работы буфета - раздаточной соответствует режиму работы ГБПОУ РО «ВТИТБид».

2.11. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с расписанием питания обучающихся, утверждаемым директором техникума.

Заявка на количество питающихся техникума уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.12. Директор техникума назначает ответственного организатора питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание в техникуме, а также организует дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся при организации питания.

2.13. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора техникума. В состав бракеражной комиссии входят

медицинский статист, заведующий производством, повар, организатор питания, представитель администрации техникума. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

2.14. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне техникума обучающимся выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на одного обучающегося в день.

2.15. Контроль за организацией питания обучающихся в ГБПОУ РО «ВТИТБиД» осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с плановыми мероприятиями по контролю, а также с требованиями ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

3 Принципы формирования рационов питания обучающихся техникума

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

- удовлетворение потребностей обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриенты (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, 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 сохранности 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. Рационы питания формируются с учетом возраста обучающихся в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

3.3. Рацион горячих обедов должен обеспечивать 35% суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров

- не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4) или в процентном отношении калорийности как: 10-15%, 30-32% и 55-60% соответственно.

3.4. Горячий обед должен включать: закуску, первое (250-300 гр.), второе (основное) горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы (100-120 гр.), гарнир (170-230 гр.), напиток (200 гр.).

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. При организации походов, экскурсий, выездных занятий и т.п. в составе наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

В наборы сухого пайка для питания обучающихся во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке (при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора).

3.8. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться мясо, рыба. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.9. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют подсолнечное масло.

3.10. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье; используют несоленое сладко-сливочное, ограниченно – топленое масло.

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

3.11. Рекомендуется включать в рацион питания сыры твердых сортов наименьшей жирности (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

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

3.13. 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).

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

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

3.16. 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.

3.17. 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.).

3.17. 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).

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

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

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

3.22. В составе пищевых продуктов для организации питания подростков должна использоваться только йодированная соль.

3.23. 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).

3.24. 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.

3.25. 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, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

крупы, 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).

3.26. 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, родиолу розовую, женьшень и другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

3.27. 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 обрeзи, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без кипячения;
- молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творога собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожников, 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;
- макароньe по-флотски (с мясным фаршем), макароньe с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу - глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

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

3.30. Производственный контроль за формированием рациона питания, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, осуществляется филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области в г.Волгодонске».

4 Принципы формирования перечней буфетной продукции

4.1. При формировании перечня буфетной продукции предпочтение следует отдавать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные, мясные, рыбные продукты, орехи и т.п., а также продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами, таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями; продуктам, обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т.п.

4.2. В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчет, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: соки, нектары и соковые напитки, преимущественно натуральные без добавления сахара, с 50-100- процентным содержанием соковых веществ, молочные и кисломолочные продукты с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12% (молочные продукты, кроме стерилизованных, реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

4.3. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала и стекла емкостью 0,2-0,5 л, а также продается в розлив из бутылей большей емкости в стаканы из стекла или одноразовые стаканы из полимерных материалов.

4.4. В свободной продаже обязательно должны быть горячие напитки: горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п.

4.5. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты: яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.; овощи: помидоры, огурцы в ассортименте не менее двух наименований.

4.6. Из готовых блюд и кулинарных изделий рекомендуются салаты и винегреты собственного приготовления (заправляются непосредственно перед реализацией), бутерброды с полукопченой колбасой и сыром твердых сортов, в том числе горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной), сосиски, запеченные в тесте, сосиски отварные или колбаса детская отварная с гарниром и т.п.

4.7. В столовой и буфете техникума 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) массой до 100 г. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).

4.8. Наименее предпочтительны для реализации в столовых и буфетах сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований), только в индивидуальной порционной упаковке (массой нетто до 50 г). Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами), ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

4.9. Реализация мороженого в техникуме исключается.

5 Принципы обогащения рационов питания обучающихся

5.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

5.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

5.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

5.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.