

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области "Донской политехнический колледж"

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области "Донской политехнический колледж" разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 «О введении в действие санитарных правил», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 г. № 58 «Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», Постановлением Правительства Тульской области от 16.01.2019 г. № 5 «О мерах по реализации отдельных положений Закона Тульской области от 7 октября 2009 года № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка», Законом Тульской области от 30.09.2013 г. № 1989-ЗТО «Об образовании», Постановлением Правительства Тульской области от 06.02.2014 г. № 45 «Об утверждении Правил предоставления мер социальной поддержки в организации питания обучающихся и перечня документов, представляемых для их получения», Уставом ГПОУ ТО "ДПК".

Организация питания в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Донской политехнический колледж» (далее - колледж) производится на базе столовой ГПОУ ТО "ДПК".

1.2. Основными задачами при организации питания студентов в Колледже 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. Ежегодно издается приказ директора колледжа «Об организации питания студентов в новом учебном году».

1.4. Студенты, зачисленные приказом директора в колледж для обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих получают бесплатное одноразовое питание. Для студентов из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей организуется пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, ужин 2).

1.5. Приказом директора колледжа создается бракеражная комиссия в составе 5-7 человек. Бракеражная комиссия:

- следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями их хранения, закладкой продуктов в котел;
- контролирует отпуск готовых блюд;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием столовой.

1.6. Мастера производственного обучения ежедневно за 1 день предоставляют ответственным за питание по корпусам заявку о количестве студентов, которые будут питаться через 1 день. Ответственные за питание передают эти сведения калькулятору в тот же день.

1.7. Калькулятор составляет:

- калькуляцию-меню согласно суточному рациону по сборнику рецептов установленного образца в соответствии с двухнедельным циклическим меню;
- меню-требование на выдачу продуктов питания;
- направляет заявку кладовщику о количестве студентов, поставленных на питание;
- направляет накладные на отпуск продуктов со склада в корпуса 1, 2.

1.8. Столовая колледжа разрабатывает примерное циклическое двухнедельное меню рационов питания (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения студентов горячим питанием, двухнедельное меню согласовывается с Роспотребнадзором и утверждается директором колледжа.

Меню ежедневно утверждается директором колледжа или заведующим отделом контроля и организационной работы (согласно приказу/распоряжению директора) и вывешивается в зале столовой.

В столовой (корп.1, корп. 2) имеется по 264 посадочных места.

1.9. Обеды отпускаются студентам в установленные расписанием колледжа перерывы, согласно заявке и утвержденному графику путем предварительного накрытия столов дежурными.

Питание должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

1.10. В конце каждого учебного дня заведующий столовой и дежурный мастер производственного обучения подписывают акт реализации количества блюд.

1.11. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания производится дежурным мастером по столовой малообеспеченным студентам, согласно ранее утвержденному списку и отражаются в акте.

1.12. Отчетная документация предоставляется в отдел закупок и финансовой работы (бухгалтерию) колледжа согласно графику документооборота.

1.13. Столовая в своей деятельности руководствуется нормативными актами Российской Федерации, Тульской области, правилами и нормативами, СанПиНами.

1.14. Социальная поддержка в виде питания студентам предоставляется в соответствии с Постановлением Правительства Тульской области от 06.02.2014 № 45 «Об утверждении Правил предоставления мер социальной поддержки в организации питания обучающихся и перечня документов, представляемых для их получения» с момента их зачисления в колледж.

Денежная компенсация взамен питания предоставляется студентам в следующих случаях:

- обучение на дому по медицинским показаниям;
- наличие медицинских противопоказаний для питания;
- прохождение производственной практики студентами;
- детям-сиротам за выходные дни.

Компенсация перечисляется на лицевой счет, открытый в установленном порядке в кредитной организации, (по заявлению), по приказу директора колледжа ежемесячно в пределах выделенных средств на реализацию данных расходов.

1.15 Социальная поддержка (питание) не оказывается в случаях:

- отсутствия на занятиях или производственной практике;
- в период прохождения промежуточной и итоговой аттестации.

1.16. Настоящее Положение регламентирует организацию питания студентов колледжа на бесплатной основе.

1.17. Колледж создает необходимые условия для студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, сотрудников колледжа по организации питания на платной основе, в том числе организует двухразовое питание студентов, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих на платной основе.

1.18. Студентам из числа граждан, проходящих (проходивших) военную службу по контракту (в том числе военнослужащим, лицам проходящим службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющим специальное звание полиции) либо заключившим контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающим (принимавшим) участие в специальной военной операции, проводимой с 24.02.2022г., или призванным на военную службу по мобилизации, а также членам их семей положена социальная поддержка в виде:

- обеспечения горячим питанием обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в размере, установленном ч. 6 ст. 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- денежной компенсации взамен питания в случаях, определенных пунктами 1-3 части 7 ст. 7 Закона Тульской области «Об образовании».

2. Организация обслуживания студентов горячим питанием (функции столовой)

2.1. Основным направлением совершенствования организации питания студентов следует считать реализацию скомплектованных рационов.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции диетической сестрой отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.2. Отпуск студентам питания в столовой организовывается по группам в соответствии с графиком, который разрабатывается исходя из режима работы колледжа руководством столовой совместно с заведующим отделом контроля и организационной работы и вывешивается на видном месте. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи студентами возлагаются на дежурного педагога, мастера производственного обучения.

2.3. В установленное по графику время посещения столовой студенты по группам вместе с мастером производственного обучения организованным порядком, после мытья рук, входят в зал, рассаживаются за столы и принимают пищу.

2.4. Заведующий столовой обеспечивает строгое соблюдение установленных правил приема поступающего в столовую сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2.5. Обеспечивается сохранность оборудования, мебели и другого имущества, предоставленного колледжем для столовой.

2.6. Работники столовой следят за правильной эксплуатацией холодильного, торгово-технологического и другого оборудования, принимают меры к его техническому обслуживанию и обеспечивают своевременный ремонт, обеспечивают контроль состояния весоизмерительных приборов, а также их проверку и наладку.

2.7. Работники столовой обеспечивают содержание помещений столовой, оборудования, мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарными нормами.

2.8. Работники столовой регулярно повышают свое мастерство обслуживания, отрабатывают технологию приготовления новых блюд. Работают в тесном контакте с заведующим отдела контроля и организационной работы и ответственными за организацию питания, а также с заместителем директора по безопасности и хозяйственной работе.

2.9. Организация дежурства по столовой:

2.9.1. Дежурный по столовой педагогический работник (мастер производственного обучения) несет ответственность за:

- организацию питания студентов в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;

- за соблюдением студентами общепринятых правил поведения в столовой.

2.9.2. Дежурный по столовой педагогический (мастер производственного обучения) работник:

- следит за количеством отпущенных порций, согласно заявки, и за соблюдением графика организации питания студентов, контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи;
- не допускает в столовую группы студентов, прибывшие без сопровождения работников колледжа;
- не допускает посещения столовой студентами в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса студентами 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 дежурного администратора.

3. Требования к помещениям и материально-техническому оснащению столовой

3.1. Столовая оснащена умывальниками и электрополотенцами для осушения рук после мытья.

3.2. В столовой используется фарфорофаянсовая, стеклянная посуда.

Запрещена пластиковая, эмалированная и алюминиевая (тарелки, кружки и т.д.)

3.3. Влажная уборка в обеденном зале проводится обслуживающим персоналом колледжа.

3.4. Заведующий столовой своевременно подает заявки на ремонт оборудования столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, косметический и капитальный ремонт помещений столовой.

4. Контроль за организацией и качеством питания студентов

4.1. Контроль за работой столовой колледжа осуществляется заведующим отделом контроля и организационной работы.

4.2. Качество готовой пищи в столовой колледжа ежедневно проверяется бракеражной комиссией. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

4.3 Контроль за организацией питания студентов ведет медицинская сестра диетическая. Участвуя в работе бракеражной комиссии, она осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных правил в столовой колледжа.

4.4. Периодический контроль осуществляется представителями санитарно-эпидемиологической службы, представителями от студентов, родительского комитета.

4.5. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой колледжа, а также за организацию питания обучающихся и в целом возлагается на заведующего столовой.

4.6. Контроль за качеством питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора колледжа.

4.9. Контроль за обеспечением дежурства по столовой несет заведующий отделом контроля и организационной работе.

4.10. Контроль за санитарным состоянием столовой, соблюдением санитарно-гигиенического, питьевого и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку, осуществляет заведующий центром охраны здоровья колледжа.

4.11. Питьевой режим организован посредством установки стационарного питьевого фонтанчика в столовой или с использованием кипяченой питьевой воды.

5. Принципы формирования рационов питания студентов колледжа

5.1. 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.

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

5.3. 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).

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.).

5.7. 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).

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

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

5.10. 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.

5.11. 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;

5.12. 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.

5.13. 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 обрези, 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;
- 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.

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

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

6. Обязанности персонала столовой

6.1. Заведующий столовой руководит всей деятельностью столовой колледжа по учебным корпусам 1, 2, 4 и несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций. Заведующий столовой подчиняется непосредственно директору колледжа.

6.2. Заведующий столовой несет ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами штата столовой.

6.3. Заведующий столовой размещает в доступных для родителей и детей местах следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.4. Заведующий столовой:

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля);
- принимает решения, дает распоряжения и указания, обязательные для всех сотрудников столовой;
- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности;
- следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников пищеблоков.

6.4. Штат и структура столовой утверждается директором колледжа.

6.6. Расходы за потребляемую электроэнергию, отопление, водоснабжение столовой, прочие коммунальные услуги, ремонтные работы, медицинское обследование работников, оплату услуг пищевых лабораторий, транспортные услуги предусматриваются в общей смете расходов колледжа.

6.7. Администрация колледжа обеспечивает столовую необходимыми благоустроенными служебными и производственными помещениями в соответствии с действующими нормами, оборудованием, инвентарем.

6.8. Работники столовой несут ответственность за сохранность имущества столовой в соответствии с действующим законодательством.

6.9. Расходы по содержанию штата работников столовой, приобретению спецодежды, посуды, моющих средств формируются за счет средств колледжа.

6.10. Заведующий столовой ведет документацию о своей работе в установленном порядке.