

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВОЛГОДОНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

**ПРИНЯТО:**

Педагогическим Советом  
ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

Протокол от « 30 » 08 2016г. № 16

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор ГБПОУ РО «ВТОПиТ»

 /М.В. Лобова/

Введен в действие приказом  
от « 31 » 08 2016 г. № 270



Локальный нормативный акт № 60

**ПОЛОЖЕНИЕ**

по организации питания

в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении

Ростовской области

«Волгодонский техникум общественного питания и торговли»

г. Волгодонск 2016

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Приказом министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 04.09.2008 года № 2559 «Об утверждении Положения по организации рационального питания в государственных образовательных учреждениях начального профессионального образования Ростовской области», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Приказом Минздрава России и Минобрнауки 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 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», Постановлением Администрации Ростовской области от 23.12.2004 г. № 502 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях» и определяет порядок организации и финансового обеспечения рационального питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» (далее – Учреждение).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся Учреждения 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 определяет основные организационные принципы питания обучающихся в Учреждении за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся Учреждения, 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.

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

2.1. Питание обучающихся Учреждения обеспечивается наличием собственной столовой.

2.2. Обучающийся Учреждения имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы Учреждения.

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Администрации Ростовской области от 23.12.2004 г. № 502 «О социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, отдельных категорий детей, обучающихся (воспитанников), находящихся в государственных областных учреждениях». При наличии только одноразового горячего питания данной категории обучающихся деньги перечисляются на банковскую карточку.

2.4. При обеспечении обучающихся Учреждения горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», 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»).

2.5. Учреждение совместно с управлением Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области (далее - Роспотребнадзор) на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся не реже двух раз в год разрабатывает и утверждает примерное циклическое двухнедельное меню рационов обедов для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневное меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке. При необходимости (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

2.6. Учреждение, имеющее собственную столовую, организует питание обучающихся из продуктов, поставка которых осуществляется на конкурсной основе при наличии согласованных с Роспотребнадзором циклических двухнедельных меню, разработанных на основе настоящего Положения, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТа Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу" и ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу".

2.7. 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").

2.8. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора Учреждения.

2.9. Режим работы столовой в Учреждении - 6 дней в неделю. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

2.10. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором Учреждения.

Заявка на количество питающихся подаётся за день и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.11. Директор Учреждения, назначает ответственного организатора питания, который в установленном порядке организует в столовой дежурство преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся. Заведующая производством ведёт ежедневный учёт обучающихся, получающих питание согласно заявки.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по Учреждению. В состав бракеражной комиссии входит : директор ГБПОУ РО «ВТОПиТ», зам.директора по УПР, зам.директора по ОБ и АХЧ, председатель профсоюзного комитета, заведующий производством.

. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

2.13. В период прохождения производственного обучения и производственной практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения (участие в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях) обучающимся Учреждения выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на 1 обучающегося в день.

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

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

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

удовлетворение потребности детей 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. Рацион питания обучающихся Учреждения, в зависимости от их возраста, формируется в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

Рацион питания должен обеспечивать 55% от 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).

3.3. 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.

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

3.5. 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).

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

3.7. Рекомендуется включать в рацион питания сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов).

3.8. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (не чаще одного раза в 3-4 недели).

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

3.20. 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).

3.21. 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.

3.22. 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).

3.23. 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, 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.

3.24. 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 шкоти 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);

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.

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

3.26. 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.

3.27. Организация горячего питания обучающихся Учреждения предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

3.28. Обед состоит из 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).

3.29. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.30. 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).

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

#### **4. Принципы обогащения рационов питания подростков**

4.1. 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.).

4.2. 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.

4.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, вырабатываемой в столовой рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

4.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

4.5. В целях обогащения рационов питания подростков в Учреждении высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.