

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Республиканский базовый медицинский колледж имени Э.Р. Раднаева»

ТҮРЭНЭЙ МЭРГЭЖЭЛТЭ ЁУРАЛСАЛАЙ БЭЕЭ ДААҢАН ЭМХИ ЗУРГААН
«Э.Р. РАДНАЕВАЙ НЭРЭМЖЭТЭ УЛАС ТҮРЫН ЭМШЭЛЭЛГЫН ГОЛ КОЛЛЕДЖ»



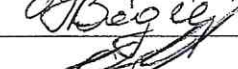
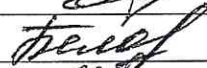
ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в государственном автономном
профессиональном образовательном учреждении «Республиканский базовый
медицинский колледж имени Э.Р.Раднаева»

Положение об организации питания обучающихся в ГАПОУ «РБМК»

Разработала положение заместитель директора – Онтоева С.Д.

Лист согласования

Должность	Ф.И.О.	Дата ознакомления	Подпись
Зам. директора ОУ	Эрдынеева Л.И.	17.02.17	
Зам. директора по экономическим вопросам	Шапхаева И.М.	21.02.2017г.	
Главный бухгалтер	Султумова Д.Д.	17.02.2017г.	
Зав. столовой	Соднопова Н.В.	17.02.2017г.	
Зав. по ВР и СВ	Гырылова О.А.	17.02.2017	
Юрисконсульт	Белоусова З.Р.	17.02.2017.	
Студ. профсоюз	Тарасова М.С.	17.02.2017	

I. Общие положение

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Республиканский базовый медицинский колледж имени Э.Р.Раднаева» (далее – Колледж) определяет организацию питания обучающихся в Колледже, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами:
- Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
 - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - Устав Колледжа.

II. Общие принципы организации питания в Колледже

2.1. Основные цели при организации питания обучающихся в Колледже:

- создание оптимального режима питания;
- повышение доступности и качества питания обучающихся;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Основные задачи:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, в том числе пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

2.2. Организации питания обучающихся в Колледже осуществляется столовой, которая является структурным подразделением Колледжа и в своей работе руководствуется Положением о столовой.

2.3. Функционирование столовой Колледжа осуществляется при наличии заключения надзорных органов о соответствии помещений столовой нормам санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня.

2.4. Для обучающихся Колледжа предусматривается организация одноразового горячего питания.

2.5. Питание в Колледже организуется на основе циклического меню для организации питания обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается (Приложение №1).

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.7. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться принципы рационального и сбалансированного питания (Приложение №2).

3. Порядок организации питания в Колледже.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Колледжа меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая Колледжа осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком работы столовой, утвержденным директором Колледжа. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью до 40 минут

3.4. Для проверки качества готовой продукции, соблюдения рецептур и технологических режимов создается бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора Колледжа. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

3.6. Для контроля за организацией питания создается Комиссия по питанию.

4. Организация работы Комиссии по питанию.

4.1. Структура Комиссии по питанию.

а) Комиссия по питанию является общественным органом, который создан с целью организации и осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в Колледже.

б) Деятельность Комиссии по питанию осуществляется в строгом соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами, регламентирующими организацию питания обучающихся.

в) Состав Комиссии утверждается приказом директора.

В состав Комиссии по питанию входят представители педагогической общественности; председатель студенческого профкома; представители обучающихся, представители бухгалтерии и другие заинтересованные лица.

г) Деятельность Комиссии по питанию осуществляется согласно плану, утвержденному директором Колледжа.

д) Комиссия по питанию собирается не реже 1 раза в квартал и по мере необходимости. Заседания Комиссии по питанию оформляются протоколом. Для ведения протокола из его членов избирается секретарь.

е) Решения на заседании Комиссии по питанию принимаются большинством голосов от присутствующих членов Комиссии.

ж) Общее количество членов Комиссии по питанию – не менее 5 человек.

4.2. Компетенция Комиссии по питанию.

К компетенции Комиссии по питанию относятся:

- изучение состояния организации питания в Колледже;
- разработка предложений по улучшению системы организации питания;
- организация и проведение опроса обучающихся и работников Колледжа по качеству услуг, оказываемых в столовой Колледжа;
- рассмотрение обращений и жалоб, поступивших от обучающихся;
- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками, другими заинтересованными лицами по вопросам организации питания;

4.3. Права, обязанности и ответственность Комиссии по питанию.

а) Комиссия по питанию имеет право:

- обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в Колледже;
- предлагать директору Колледжа планы мероприятий по совершенствованию организации питания;
- участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью столовой;
- выносить на обсуждение администрации Колледжа, общего собрания коллектива, конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Комиссии по питанию предложений, поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение организации питания в Колледже;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в Колледже.
- запрашивать у администрации необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

4.4. Комиссия по питанию несет ответственность:

- за организацию и осуществление административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в Колледже;
- за соблюдение гарантий прав обучающихся;
- за компетентность принимаемых организационно-управленческих решений.

Решения Комиссии по питанию должны быть законными и обоснованными. Решения Комиссии по питанию, принятые в пределах ее компетенции являются обязательными для исполнения всеми участниками процесса.

О решениях, принятых на Комиссии по питанию, ставятся в известность педагогические работники, обучающиеся, работники Колледжа.

4.5. Делопроизводство Комиссии по питанию.

а) Протоколы заседаний Комиссии по питанию записываются секретарем на отдельных листах, подписываются секретарем Комиссии.

б) Прошитые протоколы Комиссии по питанию хранятся у председателя Комиссии в течение текущего учебного года. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.

в) Результаты проверок столовой оформляются соответствующим актом, который подписывается членами Комиссии и заведующим столовой, акты хранятся у председателя Комиссии в течение учебного года. Копии

результатов проверок предоставляются директору Колледжа и заведующему столовой.

5. Взаимодействие. Контроль.

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с обучающимися, педагогическими работниками, финансовой службой Колледжа, работниками Колледжа, студенческим Советом Колледжа, медицинскими работниками, студенческим профкомом.

5.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- внутреннего контроля администрации Колледжа.

5.3. Ответственность за организацию питания в Колледже несет директор Колледжа.

а) В компетенцию директора Колледжа по организации работы столовой входит:

- контроль производственной базы столовой;
- контроль соответствия инвентаря, посуды нормам СанПиН и требованиям охраны труда;
- своевременная организация ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль соблюдения требований СанПиНов;
- заключение договоров на оказание услуг по организации питания обучающихся, организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой;
- рассмотрение вопросов материального поощрения и (или) наказания работников столовой;
- анализ организации питания обучающихся.

б) Администрация Колледжа обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся.

5.4. Ответственность за качество приготавливаемых блюд, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм несет заведующий столовой.

5.5. Производственный контроль формирования рациона питания и качества приготовления пищи осуществляют органы Роспотребнадзора.

5.6. Вопросы организации питания в Колледжа заслушиваются и обсуждаются на заседаниях педагогических советов, совещаниях при директоре не реже одного раза в полугодие и по мере необходимости.

6. Заключительные положения

6.1. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

6.2. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим советом и утверждаются директором. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

Продукты, которые не допускаются для питания обучающихся

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 уксусом);
- Сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных красителей);
- Майонез для заправки первых блюд, ограничивать использование майонеза для заправок салатов;
- 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;
- Гормоны, гормоноподобные вещества, продукты содержащие антибиотики.

➤ С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в колледже 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, фаршмак из сельди;
- Изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- Зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- 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 рубленным яйцом;
 - Яйца и мясо водоплавающих птиц;
 - Яичницу-глазунью;
 - Грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.
- Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

Принципы формирования рационов питания

1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах, 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;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;
- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

3. Обед состоит из первого, 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 сухофруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

4. 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.

5. Выход блюд предусматриваются в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

6. 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.

7. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.
8. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используют мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.
9. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.
10. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.
11. 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).
12. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.
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.
14. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, 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.).
15. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-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 (свекла, винограда, паприки и других видов растительного сырья).
16. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп.

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

18. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду.

19. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания 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, «хлопухи», 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;
- продукция домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты готовые к употреблению).