

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Таганрогский техникум строительной индустрии и технологий»

ПРИНЯТО

Решением Педагогического
Совета ГБПОУ РО «ТТСИиТ»
Протокол №1 от 30.08.2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ТТСИиТ»
Н.Н. Михалева
«30» августа 2022г.



ПРИНЯТО

С учетом мнения студенческого
совета ГБПОУ РО «ТТСИиТ»
Протокол №1 от «30»августа 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**по организации рационального питания в государственном
бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Ростовской области «Таганрогский техникум строительной
индустрии и технологий»**

ПРИНЯТО

с учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Протокол №1 от «30»августа 2022г

Таганрог
2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации рационального питания» (далее - Положение) в ГБПОУ РО «ТТСиТ» разработано в соответствии с Законом РФ 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 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 РО от 3.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям, обучающихся государственных учреждений Ростовской области».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ РО «ТТСиТ»(далее – техникум) 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 техникуме за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в техникуме, 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, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся проводится в столовой техникума, оснащенной собственным пищеблоком.

2.2. Обучающийся техникума имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения. Обучающиеся из числа проживающих в общежитии и детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, получают двухразовое горячее питание (обед и ужин).

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Администрации РО от 3.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям, обучающихся государственных учреждений Ростовской области». Обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, получают компенсационные выплаты разницы питания.

2.4. При обеспечении обучающихся 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. Техникум организует питание обучающихся из продуктов, поставка которых осуществляется на конкурсной основе при наличии согласованных с Роспотребнадзором или его структурными подразделениями 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".

2.6. 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", СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»).

2.7. Ответственность за организацию питания обучающихся техникума возлагается на:

- заместителя директора по учебно-воспитательной работе Карачевского Игоря Владимировича;

- заместителя директора по общим вопросам Семенова Александра Геннадьевича (за закупку продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2.8. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума (5 или 6 дней). Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

2.9. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором техникума.

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

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

2.11. Контроль за ежедневной постановкой обучающихся на питание в заявке возлагается на:

- обед – заместителя директора по учебно-производственной работе Чаплыгину Ольгу Юрьевну и заместителя директора по учебно-методической работе Сырчину Ирину Борисовну;

- ужин – заместителя директора по учебно-воспитательной работе Карачевского Игоря Владимировича.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по техникуму. В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора по УВР, заведующая столовой, председатель профсоюзного комитета техникума и повар. 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 лицам выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на 1 обучающегося в день.

2.14. Контроль за организацией питания обучающихся в техникуме

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 техникума

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

удовлетворение потребности обучающихся 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. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед).

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