

СОГЛАСОВАНО
на педагогическом совете
ГОУ СПО «Киселевский
политехнический техникум»
протокол № 2
от « 24 » 09. 2013г
председатель первичной
профсоюзной организации
ГОУ СПО «Киселевский
политехнический техникум»
от « 22» 09. 2013г
_____ Т.И.Беляева

УТВЕРЖДАЮ
директор ГОУ СПО «Киселевский
политехнический техникум»

М.В.Лобанов

Локальный акт
об организации питания государственного образовательного
учреждения среднего профессионального образования
«Киселёвский политехнический техникум»

1. Общие положения

1.1. Настоящий Локальный акт устанавливает порядок организации питания и финансового обеспечения обучающихся техникума.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся 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. Настоящий Локальный акт разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
-Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ (в ред. от 25.11.2013 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 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»;
"О введение в действие санитарных правил" (вместе с "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-

01");

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 11.04.2011 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2868-11 "Дополнение N 23 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

- Постановление коллегии Администрации Кемеровской области от 21.02.2014 №81 «Об утверждении Положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета в государственных профессиональных образовательных организациях, находящихся на территории Кемеровской области»

- Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007;

-Санитарными правилами (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».

1.4.Локальный акт определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, 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 в техникуме.

2.1. Для обучающихся техникума, осуществляющих обучение по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.

2.2.Четырехразовым бесплатным питанием в сутки обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по программам подготовки специалистов среднего звена на бюджетной основе, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, а также лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

2.3. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

2.4.Техникум самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания студентам.

2.5. 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».

2.6. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью от 20 минут до 30 минут.

2.7. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заведующий производством, организаторы питания обучающихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3. Порядок обеспечения питанием студентов-сирот.

3.1. Студенты-сироты обеспечиваются бесплатным питанием в течение всех календарных дней года по нормам четырехразового питания в сутки согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2. Студент-сирота имеет право обратиться в государственную профессиональную образовательную организацию с заявлением на выплату денежной компенсации взамен питания в следующих случаях:

- прохождения практики вне государственной профессиональной образовательной организации;
- каникулярных, праздничных, выходных дней;
- прохождения стационарного (амбулаторного) лечения;
- карантина в государственной профессиональной образовательной организации;
- наличия медицинских противопоказаний (сахарный диабет, пищевая аллергия и другие заболевания), подтвержденных медицинской справкой, выданной медицинским учреждением;
- нахождения в академическом отпуске;
- нахождения в отпуске по уходу за ребенком;
- отсутствия в государственной профессиональной образовательной организации условий для организации и предоставления питания.

3.3. Государственная профессиональная образовательная организация производит выплату денежной компенсации взамен питания в течение 30 дней с момента поступления заявления.

3.4. Денежная компенсация взамен питания перечисляется на личный банковский счет студента-сироты.

4. Принципы формирования рационов питания

4.1. При формировании рационов питания 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;

-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.

Нормы физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии (в сутки)

Таблица 1.1

Возраст		Белков (грамм)		Жиров, (грамм)		Углеводов , (грамм)	Энергетиче с кая ценность (ккал)
		Всего	В т.ч. растительны е	Всего	В т.ч. растительны е		
16-	Юноши	106	64	106	20	422	3150
17 Лет	Девушк и	93	56	106	20	422	2750

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

4.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). Может включаться закуска или салат. 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).

4.4. 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.

4.5. 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).

4.6. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

4.7. 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).

4.8. 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.

4.9. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

4.10. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

4.11. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 2,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

4.12. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

4.13. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

4.14. 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).

4.15. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

4.16. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе 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.

4.17. 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.

4.18. 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.)

4.19. 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 (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

4.20. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

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

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

4.23. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (KI).

4.24. 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).

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

4.26. 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, "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;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

4.27. В питании обучающихся в техникум не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению 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 основании искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправок салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;

- газированные напитки;
- мороженое;
- 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.

4.28. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в техникуме 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 обрезки, свиных боков, 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;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

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

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор техникума:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Кемеровской

области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом техникума;

- обеспечивает принятие локальных актов;

- назначает из числа работников техникума ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания, а также на совете техникума и общего собрания обучающихся.

5.2. Ответственные за организацию питания в образовательном учреждении:

- координируют и контролируют деятельность мастеров производственного обучения (обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

- обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- координируют работу в техникуме по формированию культуры питания;

- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

5.3. Мастера производственного обучения и кураторы :

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственным за организацию питания в техникуме данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать куратору или мастеру производственного обучения о болезни обучающегося или его временном отсутствии в техникуме для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать их об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с десятидневным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

6.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств выделяемых из бюджета Кемеровской области на питание обучающихся (по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

6.2. Директор техникума предоставляет в бухгалтерию на начало учебного года приказ о количестве питающихся из средств, выделяемых из бюджета Кемеровской области на питание обучающихся (по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

6.3. На основе предоставленных данных, совместно с ответственными за организацию питания в техникуме, бухгалтерия формирует сводную квартальную заявку на продукты питания по направлениям согласно номенклатуры товаров, работ и услуг для нужд заказчика с расчетом стоимости направлений в квартал.

6.4. Заведующий производством подает в бухгалтерию техникума не реже 1 раза в неделю ежедневное меню-требование с указанием израсходованных продуктов.

Положение рассмотрено и одобрено на совместном заседании педагогического совета техникума, профсоюзного комитета работников и студенческого совета.

7. Документация по организации питания

7.1. В качестве отчетных документов при проверке работы по организации питания выступают:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 10-дневное меню, ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- договоры на целевую поставку продукции;
- книга отзывов и предложений.