

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
«БУДЕННОВСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Совет колледжа
Протокол № 2
«25» 01 2023 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СК
«Будёновский
медицинский колледж»

О.В.Левченко
«25» 01 2023 года

ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации рационального питания обучающихся в колледже и
выплатах им денежной компенсации взамен питания**

Будёновск 2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения	2
2.	Нормативные ссылки	2
3.	Термины, определения, обозначения и сокращения.....	3
4.	Общие положения	3
5.	Порядок организации питания обучающихся в колледже.....	10
6.	Контроль организации питания.....	12
7.	Приложение 1 Форма заявки на питание	13
8.	Приложение 2 Форма журнала бракеража готовой продукции	14
9.	Приложение 3 Форма ежедневного меню.....	15
10.	Приложение 4 Форма книги отзывов и предложений	16
11.	Приложение 5 Форма акта сдачи-приемки оказанных услуг за день.....	17
12.	Приложение 6 Форма акта сдачи-приемки оказанных услуг за месяц	18
13.	Лист регистрации изменений	19
14.	Лист ознакомления.....	20

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий документ является локальным нормативным актом ГБПОУ СК «Буденновский медицинский колледж».

1.2. Положение согласовывается с Советом колледжа, утверждается директором колледжа и вводится в действие приказом по колледжу.

1.3. Положение об организации питания в ГБПОУ СК «Буденновский медицинский колледж» (далее - Положение) определяет основные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в колледже, а также размеры и порядок компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.4. Настоящее положение по организации рационального питания в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ставропольского края «Буденновский медицинский колледж» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в действующей редакции), Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции), 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» (в действующей редакции), СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях» (в действующей редакции), СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (в действующей редакции), СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"(в действующей редакции), СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в действующей редакции).

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в колледже, их родителей (законных представителей), сотрудников колледжа, ответственных за организацию и предоставление питания обучающимся.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем документе использованы ссылки на следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Минздрава России и Минобрнауки России от 30 мая 2002 г. № 176/2017 «О мерах по охране здоровья детей Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (в действующей редакции)

- СанПиН 2.4.5.2409 - 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях» (в действующей редакции);
- СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования» (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в действующей редакции);
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в действующей редакции);
- Устав колледжа;

3. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

ГБПОУ СК «Буденновский медицинский колледж», колледж - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ставропольского края «Буденновский медицинский колледж»;

УВР и СВ - учебно-воспитательная работа и социальные вопросы;

СанПиН - санитарные нормы и правила;

СП - санитарные правила.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1 Основными задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ СК «Буденновский медицинский колледж» 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.

4.2 *Основные организационные принципы питания обучающихся в колледже*

4.2.1 Питание обучающихся колледжа обеспечивается организацией путем доставки привозного горячего питания.

4.2.2 Обучающиеся колледжа имеют право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы колледжа. Питанием обеспечиваются обучающиеся учебных групп по программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) дневной формы обучения.

4.2.3 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

«Санитарноэпидемиологические 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»).

4.2.4 Организация, предоставляющая услуги по организации горячего питания совместно с управлением Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее - Роспотребнадзор) или его структурными подразделениями на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся, не реже одного раза в год разрабатывает и утверждает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневное меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке (форма - приложение 3). При необходимости (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

4.2.5 Предоставление услуг по организации горячего питания осуществляют предприятия, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

4.2.6 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарноэпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

4.2.7 Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора колледжа.

4.3 Принципы формирования рационов питания обучающихся колледжа

4.3.1 При формировании рационов горячего питания для обучающихся 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.

4.3.2 Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от их возраста и формируются в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

Рацион обедов 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).

Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе горячих напитков.

4.3.3 Горячее питание состоит из закуски, горячего блюда и напитка. В качестве закуски в горячем питании используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно). Горячее питание обязательно должно содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В горячем питании широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В горячем питании используются припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, мясокрупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривает картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

В качестве горячих напитков в горячем питании используются горячее молоко, какао напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком, сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства.

4.3.4 Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1 -2 недель) при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора. В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные закуски: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

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

4.3.6. 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).

4.3.7. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду обеда не должен приготавливаться из этих продуктов.

4.3.8. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

4.3.9. 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.

4.3.10. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют

кукурузное, подсолнечное масло.

4.3.11. 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).

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

4.3.13. Рекомендуется включать в рацион питания сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

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

4.3.15. Маргарины могут использоваться в питании лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

4.3.16. 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).

4.3.17. 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.

4.3.18. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло.

4.3.19. 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.

4.3.20. 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.).

4.3.21. 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).

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

4.3.23. При производстве кулинарной продукции не используются ароматизаторы (за

исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

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

4.3.25. 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).

4.3.26. 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).

4.3.27. 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.

4.3.28. 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;
- 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, овощные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

4.3.29. 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.

4.3.30. 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 обрезки, 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;
- 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.

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

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

4.3.33. 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.

4.4 Принципы формирования перечней буфетной продукции

4.4.1 При формировании перечня буфетной продукции предпочтение следует отдавать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом

продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные, мясные, рыбные продукты, орехи и т.п., а также продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами, таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями; продуктам, обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т.п.

4.4.2 В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчет, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: соки, нектары и соковые напитки, преимущественно натуральные без добавления сахара, с 50-100-процентным содержанием соковых веществ, молочные и кисломолочные продукты с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12% (молочные продукты, кроме стерилизованных, реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

4.4.4. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала и стекла емкостью 0,2-0,5 л, а также продается в розлив из бутылей большей емкости в стаканы из стекла или одноразовые стаканы и полимерных материалов.

4.4.5. В свободной продаже обязательно должны быть горячие напитки: горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п.

4.4.6. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты: яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.; овощи: помидоры, огурцы в ассортименте не менее двух наименований.

4.4.7. При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент продукции, реализуемой в буфете колледжа следует включать блюда, кулинарные изделия, выпечные и мучные кондитерские изделия собственного производства, избегая при этом повторов одноименных блюд и изделий в смежные дни.

4.4.8. Из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуются салаты и винегреты собственного приготовления (заправляются непосредственно перед реализацией), бутерброды с полукопченой колбасой и сыром твердых сортов, в том числе горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной), сосиски, запеченные в тесте, сосиски отварные или колбаса детская отварная с гарниром и т.п.

4.4.9. В буфете колледжа в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий с кремом) массой до 100 г. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).

4.4.10. Наименее предпочтительны для реализации в буфете сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований), только в индивидуальной порционной упаковке (массой нетто до 50 г). Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами), ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

4.4.11. Реализация мороженого в колледже исключается.

4.5 Принципы обогащения рационов питания подростков в колледже

4.5.1 Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамины С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

4.5.2 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, обогащение витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

4.5.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, базовых предприятиях питания, рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

4.5.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

4.5.5. В целях обогащения рационов питания подростков в колледже 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.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОЛЛЕДЖЕ

5.1 Днем начала организованного питания считается первый учебный день.

Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа (5 дней).

Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью не менее 15 минут каждая.

5.2 Отпуск питания организуется на основании заявок (форма - приложения 1-1 а), утвержденных начальником отдела по воспитательной работе, в соответствии с графиком, утверждаемым директором колледжа.

Заявка на количество питающихся колледжа уточняется за 1 день до дня обеспечения питанием не позднее 2-го урока.

5.3 Директор колледжа ежегодно в первый рабочий день календарного года своим приказом (форма - приложение 1 И.РКВТ-01) назначает ответственного организатора питания.

5.4 Контроль обеспечения обучающихся горячим питанием осуществляется ежедневно социальным педагогам (кураторами), закрепленными за группами приказом директора колледжа.

5.5 Для правильности и своевременности расчетов с предприятием общественного питания:

- организатор питания, совместно с представителем предприятия общественного питания, ежедневно составляют акт реализации питания (форма - приложение 5), подписанный начальником отдела по воспитательной работе и представителем предприятия общественного питания, предоставляющего услуги по организации горячего питания в колледже;

5.6 Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по колледжу. В состав бракеражной комиссии входят организатор питания, представитель преподавательского состава и ученического самоуправления. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал

установленного образца ежедневно (форма - приложение 2).

5.7. Питание студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, предоставляется за плату из расчета стоимости обеда.

5.8. В помещении столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание (форма - приложение 1);
- журнал бракеража готовой продукции (форма - приложение 2);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (по форме предприятия общественного питания);
- ежедневные меню (форма - приложение 3);
- технологические карты приготовления блюд (по форме предприятия общественного питания);
- приходные документы на пищевую продукцию (по форме предприятия общественного питания);
- документы, подтверждающие качество пищевых продуктов (по форме предприятия общественного питания);
- книга отзывов и предложений (форма - приложение 4).

5.9. Питание в колледже осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и циклического 10-ти дневного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

5.10. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными работниками предприятия общественного питания согласно договору, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительные периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

5.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледже осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

5.12. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий согласовываются директором колледжа и вывешиваются на информационном стенде возле помещения столовой колледжа ежедневно до 9.00 часов.

5.13. Социальный педагог ежедневно до 9.00 часов предоставляют заявку на питание ответственному за организацию питания обучающихся в колледже (форма - приложение 1). В заявках указывается номер группы, количество присутствующих обучающихся. Затем заявка передается на производство предприятия общественного питания представителем данной организации. На предприятии общественного питания составляется двухнедельное меню комплексных завтраков, которое согласовывается с руководителем Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю, с директором ГБПОУ СК «Буденновский медицинский колледж» и утверждается директором предприятия общественного питания. На предприятии общественного питания заполняется бракеражный журнал. В ГБПОУ СК «Буденновский медицинский колледж» бракеражный журнал заполняется представителем предприятия общественного питания - буфетчицей столовой.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания обучающихся колледжа осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с плановыми мероприятиями по контролю, согласно требованиям Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

6.2.

6.3. Текущий контроль организации питания в колледже осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица колледжа по контролю организации питания.

Наименование предприятия общественного питания

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ СТОЛОВОЙ
ГБПОУ СК
«Буденновский медицинский колледж»**

**Образцы подписей должностных лиц ГБПОУ СК
«Буденновский медицинский колледж»,
осуществляющих бракераж блюд для питания
обучающихся в колледже**

№№ п/п	Наименование должности	Фамилия И.О.	Подпись

Форма последующих листов журнала

Дата	Меню	Санитарное состояние блюд	Оценка блюд проверяющими лицами	Разрешение на выдачу блюд (подписи членов комиссии)
1	2	3	4	5

Приложение 4
Форма книги отзывов и предложений

Форма титульного листа книги

Наименование предприятия общественного питания

КНИГА ОТЗЫВОВ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ

Форма последующих листов книги

№№ п/п	Дата	Фамилия И.О. заявителя	Содержание заявления	Подпись	Принятые меры

Приложение 5
Форма акта сдачи-приемки оказанных услуг (за
день)

АКТ № _____
СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ
по договору № _____ от «__» _____ 20 ____ года

« __ » _____ 20 ____ г. _____ г. Буденновск

Мы, нижеподписавшиеся, представитель Заказчика в лице директора государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ставропольского края «Буденновский медицинский колледж»,

_____ действующего на основании Устава, с одной стороны,

Фамилия И.О. _____

и представитель Исполнителя в лице _____,

наименование должности, предприятия общественного питания, Фамилия И.О.

действующего на основании Устава, с другой стороны, на основании Договора № _____ от

« __ » _____ 20 ____ г. составили настоящий Акт, о том, что Исполнитель сдал, а

Заказчик принял услуги по организации горячего питания учащихся ГБПОУ СК

«Буденновский медицинский колледж» с «_» ____ 20 ____ г. по «_____» ____ 20 ____ г. на

сумму _____ руб. коп.

Следует к перечислению _____ руб. _____ коп. (_____)

Сумма цифрами

Сумма прописью

Вышеперечисленные услуги предоставлены в полном объеме и в срок. Заказчик претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг не имеет.

Настоящий Акт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон и является подтверждением исполнения обязательств между Сторонами.

Исполнитель:

Наименование должности, предприятия
общественного
питания

Подпись

И.О. Фамилия

М.П.

Заказчик:

Директор ГБПОУ СК
«Буденновский медицинский
колледж»

Подпись

И.О. Фамилия

М.П.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Количе ство изме ненных листов	Количе ство замене нных листов	Количе ство новых листов	Количе ство аннули рованных листов	Номер Извещения об изменении	Подпись	Дата утверж дения извещения об измене нии	Дата введе ния измене ний
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	7	7	1					

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ