

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Карелия «Сортавальский колледж»
(ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»)

<p>Рассмотрено На заседании Совета колледжа протокол № 7 от «05» сентября 2022 г.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» _____ Т.С. Колобук приказ № 146 «05» сентября 2022 г.</p>
---	--

**Положение
об организации горячего питания обучающихся
в ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации горячего питания обучающихся Колледжа (далее – Положение) устанавливает требования к общим принципам организации питания обучающихся по очной форме обучения, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, порядку организации питания, предоставляемого на основе, установленной данным Положением в ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» (далее – Колледж).

2. Нормативное обеспечение

2.1 Организация питания обучающихся, в том числе, горячего питания, Колледжа осуществляется в соответствии с Конституцией Российской Федерации; в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с Федеральным законом от «30» марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»), в соответствии Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" нормами и требованиями ГОСТ, СанПиН (в том числе, «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.21178-02», утвержденным Постановлением Министерства

здравоохранения РФ от 28 ноября 2002 г. N 44, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»), приказа Министерства образования и спорта Республики Карелия от 29.08.2022 № 1007 «об установлении нормы расходов на питание обучающихся в государственных профессиональных образовательных учреждениях Республики Карелия»; с Уставом Колледжа.

3. Порядок организация горячего питания обучающихся Колледжа

3.1. Колледж организует горячее питание обучающихся на основе заключенного договора со сторонней организацией в Отделении ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в г. Олонец» и собственными силами в столовой Отделения ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в г. Лахденпохья»

3.2. Колледж обязан осуществлять контроль за качеством продукции, приготовляемой для питания студентов.

3.3. Организация питания осуществляется для обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих очной формы обучения за счет средств бюджета Республики Карелия.

3.4. Питание обучающихся Колледжа ежедневное в рабочие дни после 2 учебной пары. Для приема пищи предусмотрены перемена длительностью 40 минут. Обучающимся организовано одноразовое пятидневное питание

3.5. Все пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающие в образовательное учреждение, должны иметь документы (качественные удостоверения, ветеринарное свидетельство и др.), подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии.

3.6. Инвентарь, столовая посуда, моющие и дезинфицирующие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

3.7. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

4. Принципы формирования рационов питания обучающихся

4.1. Колледж обязан осуществлять контроль при формировании рационов горячего питания для обучающихся. Рецептура блюд должна быть составлена на основании действующей нормативной и технологической документации в соответствии с действующими нормами и правилами законодательства Российской Федерации.

Должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в белках, жирах, углеводах, витаминах, микроэлементах и др. в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона питания по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона питания;
- 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.

4.2. Рационы питания обучающихся разделяются 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.

4.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед включается горячее первое блюдо, второе-мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным).

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

4.5. В смежные дни не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий.

4.6. 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.

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

4.8. 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, «хлопушки», 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).

4.9. В питании подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жаренные 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 кетчуп), закусочные консервы и маринованные овощи, 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: 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.

4.10. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании подростков не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные, рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
 - изделия из мясной обреси, 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;
 - крошки (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.
- 4.11. 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).
- 4.12. Возможна реализация сахаристых кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований).
- 4.13. Реализация мороженого запрещается.

5. Отчетные документы по питанию обучающихся

5.1. Организация питания в Колледже осуществляется следующими способами:

- договор со сторонней организацией об организации горячего питания в столовой Отделения ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в г. Олонец».
- собственными силами в столовой Отделения ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в г. Лахденпохья».

5.2. Директор Колледжа контролирует качество продуктов с правом запроса соответствующей документации у организации, осуществляющей организацию питания для обучающихся.

5.3. Организацию питания осуществляет ответственное лицо, назначенное директором Колледжа.

5.4. В помещении блока питания обеспечивается общественный порядок, обеспечивается личная гигиена обучающихся перед едой.

5.5. Организация обслуживания обучающихся питанием происходит через раздачу питания.

6. Порядок организации горячего питания в Колледже

6.1. Организация, на договорной основе осуществляющая организацию питания, работает в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, блок питания осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Колледжа.

Столовая (пищеблок) в Отделениях ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в г. Лахденпохья и г. Олонец работает 5 рабочих дней в неделю с понедельника по пятницу.

6.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, согласованное с директором Колледжа, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

6.3. Часы приема пищи устанавливаются:

- 08.00 – начало работы пищеблока;
- обед (горячее питание) во время перемены после второй пары 11.30 – 12.00.

6.5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Колледже допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию, с которыми заключен договор.

6.6. Питание в Колледже организуется на основе десятидневного циклического меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие.

6.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

