|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседаниипедагогического совета  Протокол № 12 от 22.06.2017г | Утвержден приказом № 128От 27.06.2017г. |

 **Положение об организации питания обучающихся ГАПОУ Башкирский северо-западный сельскохозяйственный колледж**

 **1.Общее положение**

1.1.Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания и финансового обеспечения обучающихся колледжа.

1.2.Основными задачами при организации питания 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 разработано в соответствии с :

-Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ»Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральным законом от 30 марта 1999 №52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

-постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении Сан ПиН2.4.5.2409-08 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях .учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-Национальным стандартом Российской Федерации .Услуги общественного питания.

Требования к персоналу .ГОСТ Р 50935-2007;

- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания ,изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Сан ПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

-Сан ПиН 2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.4.Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже ,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 , составлению 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 колледже**

2.1.Для обучающихся колледжа организуется 3-х разовое питание.

2.1.Колледж самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся.

2.3.Гигиенические требования 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».

2.4.Администрация колледжа совместно с родительским комитетом на платной основе организует горячее питание обучающихся.

2.5.Режим работы столовой должен соответствовать с графиком работы колледжа, для приема пищи предусматривается перемена длительностью от 20 до 45 мин.

2.6.Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактический отпущенных блюд возлагается на дежурного преподавателя , мастера производственного обучения, повара, зав.столовой.

Руководители учебных групп ведут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание и учет обучающихся получающих платное питание.

2.7.Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, повар ,дежурный мастер п/о(преподаватель). Результаты проверки заносятся в бракеражной журнал.

 **3.Принципы формирования рационов питания**

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

-удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии (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, описанием технологического процесса;

-замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

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

3.3.Обед состоит из первого, второго ,третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается первое блюдо: супы ,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).

3.4.В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом. Широко используют рыбные, мясные, мясоовощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.5.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).

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

3.7.Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготовленных из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп).

3.8.В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба.

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

3.10. В питание обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащения витаминами и молочные продукты, выработанные из натуральной (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньше жирности.

3.12.В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так,

сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с твороженными 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 сгущённое молоко при приготовлении напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

3.13.Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании

обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.14.В питании обучающихся недолжны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие туго плавкие жиры

(в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.15.Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину 1категории, мясо птицы и т.п.

3.16. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы. Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные соусы на молочной или сырной основе.

3.17. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушенная зелень, лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах – душистый перец, мускатный орех, кардамон.

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

3.19. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду

3.20. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль

3.21. 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)

3.22. 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.

3.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо всех видов без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- не потрошеную 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 недоброкачественности;

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

3.24. В питании обучающихся в колледж не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострение 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 переправы;

- острые соусы (типа кетчупа);

- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксусу);

- 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 заправки салатов;

- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;

- газированные напитки;

- мороженное;

- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, радиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- продукты, содержащие гормоны, громоподобные вещества и антибиотики.

3.25. 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 , форшмак из сельди ;

- 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 не пастеризованного 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 .

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

**4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

4.1. Администрация колледжа :

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации , федеральными санитарными правилами и нормами , уставом колледжа и настоящим Положением ;

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

4.2 Ответственные за организацию питания(дежурные мастера п/о и преподаватели) в образовательном учреждении :

- формируют сводные списки обучающихся для представления питания ;

- предоставляют списки расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию ;

-получают талоны из бухгалтерии талоны на питание под роспись и выдают обучающимся;

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

- контролируют внесение родительской платы за питание в колледже и ведут соответствующую ведомость (табель учета);

- координируют работу в колледже по формированию культуры питания ;

- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания ;

- вносят предложения по улучшению организации питания .

4.4 Родители (законные представители) обучающихся :

- своевременно вносят плату за питание обучающихся

- обязуются своевременно сообщать руководителям учебных групп о болезни обучающегося или его временном отсутствии в колледже 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 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 примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

**5. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся.**

5.1 Финансовое обеспечение предоставления питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств выделяемых из бюджета Республики Башкортостан на питание обучающихся детей сирот и детей оставшихся без попечения родителей ,

обучающихся потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя,

обучающихся из многодетных малоимущих семей,

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

- средств платы, вносимой родителями ( законными представителями), за питание обучающихся.

5.2 Стоимость питания рассчитывается бухгалтерией колледжа и утверждается директора колледжа.

5.3 Администрация колледжа предоставляет в бухгалтерию колледжа на начало учебного года:

- список обучающихся питающихся из средств, выделяемых из бюджета Республики Башкортостан;

- список обучающихся, питающихся за счет родительских средств;

 Корректировка списка обучающихся производиться в течение всего учебного года.

5.4 На основе предоставляемых данных, совместно с ответственными за организацию питания в колледже, 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.

5.5 Шеф повар подает в бухгалтерию колледжа не реже 1 раз в неделю ежедневно меню-требование с указанием израсходованных продуктов.

5.6. Внесение родительской платы за питание в колледже осуществляется родителем (законном представителем) ежемесячно до 25 числа путем перечисления на счет через банк .

|  |
| --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575777 |
| Владелец | Валиев Ильяс Мазгарович |
| Действителен | С 09.03.2021 по 09.03.2022 |