|  |  |
| --- | --- |
|  |  УТВЕРЖДАЮдиректор ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Мелентей Приказ №\_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г |

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в Государственном бюджетном**

**профессиональном образовательном учреждении Ростовской области**

**«Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»**

п. Коксовый

СОДЕРЖАНИЕ

[I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 3](#_Toc449008906)

[II. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ, ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ 4](#_Toc449008907)

1. [ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА ПО СТОЛОВОЙ………………………………………....6](#_Toc449008908)
2. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА……………………………………………………………………………………………..6
3. ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА СТОЛОВОЙ……………………………………………...9

[ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛА](#_Toc449008916) 11

[ЛИСТ РАССЫЛКИ](#_Toc449008917) 12

[ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ И РЕВИЗИЙ ДОКУМЕНТА](#_Toc449008918) 13

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. Настоящее положение об организации питания студентов ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ст.37);

- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Приказом Министерства здравоохранения РФ и Минобрнауки РФ от 30.05.2002 № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в 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 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Приказом Минзравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 №213н/178 «Об

утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и

воспитанников образовательных учреждений»;

- локальными нормативными актами.

1.2. Основными задачами при организации питания студентов в ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» являются:

- обеспечение студентов 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 студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение регламентирует организацию питания студентов ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

**II. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ, ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

2.1. Питание студентов ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» обеспечивается наличием собственных пищеблоков (столовых).

2.2. Питание в ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» организовано за счет средств регионального бюджета.

 2.3. Региональный размер расходов для предоставления бесплатного питания студентам определяется Правительством Ростовской области.

2.4. Студенты получают питание в течение учебного года в дни и часы работы ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

2.5. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся в ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» (находящиеся на полном государственном обеспечении), обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с нормами.

2.6. Столовая разрабатывает примерное цикличное двухнедельное меню рационов питания (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) не реже двух раз в год для обеспечения студентов горячим питанием, двухнедельное меню согласовывается с Роспотребнадзором и утверждается директором ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича». Ежедневное меню рациона питания утверждается директором.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

2.8. Ответственность за организацию питания студентов в целом возлагается на заместителя директора по АХЧ.

 2.9. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича». Для приема пищи предусматривается большая перемена длительностью не менее 20 минут.

2.10. Отпуск питания организуется на основании заявок, в соответствии с расписанием уроков в ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича». Заявка на количество питающихся студентов в группе подается мастером производственного обучения, классным руководителем, курирующими учебную группу, непосредственно в столовую ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

2.11. Директор ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» назначает ответственного за организацию питания, который в установленном порядке ведет учет студентов, получающих питание.

2.12. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологи­ческих режимов осуществляется бракеражными комиссиями, состав которых утвер­ждается приказом директора. В состав бракеражных комиссий по должности входят медицинские работники, заведующий производством (шеф-повар), заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заведующие воспитательной частью образовательных площадок, дежурные мастера, воспитатели. Результаты проверки заносятся в бракеражные журналы установленного образца. Работу комиссий возглавляет заместитель директора по АХЧ.

Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА ПО СТОЛОВОЙ**
	1. Для обеспечения приема пищи студентами в ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича» из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурства.
	2. Дежурный педагогический работник подчиняется дежурному администратору.
		1. Дежурный по столовой педагогический работник несет ответственность за:
* организацию питания студентов в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;
* за соблюдением студентами правил поведения в столовой.
	+ 1. Дежурный по столовой педагогический работник:

- следит за количеством отпущенных порций, согласно заявки, и за соблюдением графика организации питания студентов, контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи;

- не допускает в столовую группы студентов, прибывшие без сопровождения работников ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»;

- не допускает посещения столовой студентами в верхней одежде и головных уборах;

- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;

- не допускает выноса посуды из столовой;

- требует от студентов соблюдения правил самообслуживания;

- принимает меры педагогического воздействия к студентам, нарушающим правила поведения в столовой; о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

1. **ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ**

4.1. При формировании рационов питания для студентов столовая должна соблюдать следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворять потребности студентов 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;

- сбалансировать рацион по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимально разнообразить рацион, путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- производить технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- иметь на каждое блюдо по меню технологическую карту со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто и калькуляционную карту.

 4.2. Организация питания студентов 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, в случае выезда студентов на мероприятия.

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

4.4. 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).

4.5. В качестве основного источника белков в составе рациона питания студентов обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

4.6. В питании студентов 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.

4.7. 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.).

4.8.   В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании студентов могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, 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).

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

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

4.11. 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.

4.12. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания студентов 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;

- 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;

4.13. В питании студентов 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.

4.14. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов 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 обрези, 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;

- 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.

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

4.16. Для обогащения рационов питания, проводится витаминизация третьих блюд (витамин С) под контролем медицинского работника.

1. **ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА СТОЛОВОЙ**

5.1. Заведующий производством (шеф-повар) руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций.

5.2. Осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

5.3. Распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

5.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно- хозяйственной деятельности столовой, возложено на бухгалтера столовой.

5.5. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса, - возложено на зав. производством (шеф-повара).

5.6. Правильное применение действующих форм, систем оплаты и стимулирование труда возложено на главного бухгалтера.

5.7. Ответственность за достоверность поданных данных о количестве студентов, поставленных на питание, и фактически отпущенных порций, а также за правильность оформления отчетных документов (заявка на питание обучающихся) возложена на мастеров производственного обучения, классных руководителей и дежурного мастера.

5.8. Контроль за организацией питания в полном объеме студентов, возлагается на руководителя ГБПОУ РО «БККПТ имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича»