


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Таганрогский техникум машиностроения и металлургии «Тагмет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета
ГБПОУ РО «Тагмет»

 Контарев А.Ф.
Протокол № 1 от «02» 11 2016г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «Тагмет»

 Ревко С.А.
«07» * 07 * 2016г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания и выплаты денежной компенсации взамен
питания в государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении Ростовской области
«Таганрогский техникум машиностроения и металлургии «Тагмет»

6. Питание предоставляется обучающимся только в дни посещения ими учебных занятий и прохождения производственной практики.

7. Студентам, оставшимся без попечения родителей, находящимся на полном государственном обеспечении в техникуме могут выдаваться продукты питания или денежная компенсация взамен питания в выходные, праздничные и каникулярные дни.

8. Питание обучающихся Техникума ежедневно (6 раз в неделю) после 4 урока. Для приема пищи предусмотрены перемена длительностью 20 минут.

9. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором Техникума. Заявка на количество питающихся уточняется ежедневно не позднее 2-го урока.

10. Директором Техникума назначается ответственный организатор питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, а так же организует в столовой дежурство мастеров производственного обучения.

11. Для проверки качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приказом директора Техникума назначается бракеражная комиссия. В бракеражную комиссию входят заведующий производством, организатор питания, повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся

12. При формировании рационов горячего питания для обучающихся 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.

13. 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.

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

6. Питание предоставляется обучающимся только в дни посещения ими учебных занятий и прохождения производственной практики.
7. Студентам, оставшимся без попечения родителей, находящимся на полном государственном обеспечении в техникуме могут выдаваться продукты питания или денежная компенсация взамен питания в выходные, праздничные и каникулярные дни.
8. Питание обучающихся Техникума ежедневно (6 раз в неделю) после 4 урока. Для приема пищи предусмотрены перемена длительностью 20 минут.
9. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором Техникума. Заявка на количество питающихся уточняется ежедневно не позднее 2-го урока.
10. Директором Техникума назначается ответственный организатор питания, который в установленном порядке ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание, а так же организует в столовой дежурство мастеров производственного обучения.
11. Для проверки качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приказом директора Техникума назначается бракеражная комиссия. В бракеражную комиссию входят заведующий производством, организатор питания, повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся

12. При формировании рационов горячего питания для обучающихся 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.

13. 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.

14. 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). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из сухих или свежих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства).

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

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

17. 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.

18. 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.

19. 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 так же 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).

20. В питании подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их здоровья, а так же 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), закусовые 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 так же 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 так же продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

21. 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 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;
- 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.

22. В столовой ГБПОУ РО «Тагмет» 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).

23. В столовой техникума можно реализовывать сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований).

24. Реализация мороженого запрещается.

3. Отчетные документы по питанию обучающихся

25. Питание в ГБПОУ РО «Тагмет» осуществляется в соответствии со следующими документами:

- приказом директора по техникуму;
- заявкой на количество питающихся обучающихся;
- ежедневным меню с указанием наименований блюд и норм выхода готовой продукции;
- меню-требованием, заверенным в установленном порядке;
- актом на отпуск питания.

26. Директор ГБПОУ РО «Тагмет» обеспечивает сохранность документов, касающихся получения обучающимися питания, а также денежной компенсации в течение 3-х лет после окончания обучающимися техникума или его перевода в другое образовательное учреждение.

27. Контроль организации питания осуществляет директор ГБПОУ РО «Тагмет», который несет персональную ответственность за организацию питания и выплату денежных компенсаций взамен питания.

Пронумеровано, прошнуровано и
скреплено печатью 6 листов

Директор ГБПОУ «Талмет»

С.А. Ревко

