



**Министерство образования  
Ставропольского края**

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ставропольский колледж сервисных технологий и  
коммерции»**



**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора  
колледжа

от «16» 02 20 20 г.

№ \_\_\_\_\_-о\д

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в ГБПОУ «Ставропольский колледж**  
**сервисных технологий и коммерции»**

г. Ставрополь, 2020 г.

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение об организации питания студентов Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (далее Колледж) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ст.37);
- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 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»;
- Уставом Колледжа;
- локальными нормативными актами Колледжа.

1.2. Основными задачами при организации питания студентов в Колледже 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 Колледжа на платной основе.

## II. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ, ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. Питание студентов Колледжа обеспечивается собственным пищеблоком (столовой).

2.2. Питание в Колледже организовано за счет внебюджетных средств, в том числе за счет средств студентов, а также их родителей (законных представителей).

2.3. Студенты колледжа получают питание в течение учебного года в дни и часы работы Колледжа.

2.4. Столовая колледжа 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 Колледжа. Ежедневное меню рациона питания утверждается директором Колледжа.

2.5. 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").

2.6. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа. Для приема пищи предусматривается большая перемена длительностью не менее 30 минут.

2.7. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается приказом директора колледжа. В состав бракеражной комиссии входят заведующая столовой, диетсестра, заместитель директора по УР. Результаты проверки заносятся в бракеражные журналы установленного образца. Работу комиссий возглавляет заместитель директора по УР.

Бракеражная комиссия руководствуется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации питания в колледже.

Комиссия:

- а) следит за поступлением доброкачественного сырья, условиями их хранения, закладкой продуктов в котел;
- б) контролирует отпуск готовых блюд;
- в) осуществляет контроль за санитарным состоянием столовой.

### III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЖУРСТВА ПО СТОЛОВОЙ

3.1. Для обеспечения приема пищи студентами в колледже из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой в соответствии с графиком дежурства.

3.1.1. Дежурный по столовой педагогический работник контролирует? за:

- организацию питания студентов в течение всего дня в соответствии с установленными нормами и меню;
- соблюдение студентами правил поведения в столовой.

3.1.2. Дежурный по столовой педагогический работник:

- следит за количеством отпущенных порций, согласно заявке, и за соблюдением графика организации питания студентов, контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи;
- не допускает посещения столовой студентами в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает вынос 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.

#### IV. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА

4.1. При формировании рационов питания для студентов работники столовой должны 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 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).

4.9. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (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 недоброкачества;

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);
- 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;
- 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.

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

## V. 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.

	Должность	Фамилия	Подпись	Дата
Разработал	Зам. директора по СВ и ВР	Бочарова Л.В.		7.02.20
Согласовал	Зам.директора по УПР	Лапчинская Н.И.		7.02.20
Версия 01				стр. 1-6