

**ГБПОУ КК «Брюховецкий аграрный колледж»**

**ст. Брюховецкая, ул. Красная, д.200. тел./факс 8(86156)2-18-17**

СОГЛАСОВАНО:

Протокол заседания  
педагогического совета  
от 31.08.2023 года № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК «БАК»  
М.Ф. Рогачева  
Приказ № 2350-У от 31.08.2023

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания обучающихся колледжа**

**Ст. Брюховецкая  
2023 год**

## Содержание

1. Назначение и область применения.....	3
2. Нормативное обеспечение.....	3
3. Порядок организация питания обучающихся .....	3
4. Принципы формирования рационов питания обучающихся .....	3-6
5. Отчетные документы по питанию обучающихся .....	6
6. Порядок организации питания обучающихся .....	6-7

## **1. Назначение и область применения**

Настоящее Положение организации горячего питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает требования к общим принципам организации питания обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, порядку организации питания, предоставляемого на основе, установленной данным Положением в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Брюховецкий аграрный колледж» (далее – Колледж).

## **2. Нормативное обеспечение**

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»)  
(Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. N 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- Устав Колледжа.

## **3. Порядок организация питания обучающихся**

- 3.1. Колледж организует питание обучающихся на основе заключенного договора со сторонней организацией. Колледж обязан осуществлять контроль за качеством продукции, приготавливаемой для питания студентов.
- 3.2. Организация питания осуществляется для обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования очной формы обучения ежедневно, на платной основе, согласно установленного графика.
- 3.3. Для приема пищи предусмотрены перемена длительностью 20 минут.

## **4. Принципы формирования рационов питания обучающихся**

- 4.1. Колледж обязан осуществлять контроль 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.

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

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;
- окрошки (холодные супы); - 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.

4.11. 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).

23. Возможна реализация сахаристых кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований).

4.12. Реализация мороженого запрещается.

## **5. Отчетные документы по питанию обучающихся**

5.1. Организация питания в Колледже осуществляется в соответствии со следующими документами:

- договор со сторонней организацией.

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.

## **6. Порядок организации питания обучающихся**

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.

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:

09.00 – начало работы пищеблока;

обед во время перемены после второй пары 10-45 – 12.00.

6.4. 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.

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

6.6. 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».