

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
№ 5 от 16.12.2018 г.

Учебник, 200-
протокол № 10 от 16.12.2018 г.
Документ ГАПОУ «Алтайский аграрный колледж»
Франция Ф.И.
Прокт № 10 от 16.12.2018 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Основные положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентом в столовке, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающимся.
- 1.2. Организация питания студентов в колледже осуществляется в соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в колледже, являются:
– обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах в энергии, белковисте, рационального и сбалансированного питания;
– гармоничное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
– профилактика (профилактика) среди обучающихся инфекционных и non-инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
– пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. При организации питания жестким руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
- 1.5. Равнинские занятия должны предусматривать перерыв для полосатой проволоки тянины обучающихся.
- 1.6. В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
– предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (приборы технологическим, кухонные, зоны измерительными приборами), и кабинетом;
– предусмотрены помещения для приема пищи, снаженные современной мебелью;
– разработан и утвержден пособие питания обучающихся (режим работы столовой, время перерыва для приема пищи, график питания).
- 1.7. Администрация колледжа обеспечивает организацию оздоровительных мероприятий, направленных на обеспечение здоровья питанием, организационной и санитарно-гигиенических основ здорового питания, поддержание консультативной и разъяснительной работы с родителями (законодателями представителями) обучающихся.
- 1.8. Питание обучающихся организуется за счет средств Республиканского бюджета и внебюджетных средств.
- 1.9. Для обучающихся колледже предусматривается организация вечернего и круглого питания (обед). Проживающие в общежитии предусматрено трехразовое питание за счет средств Республиканского бюджета и внебюджетных средств.

2. Общие принципы об организации питания обучающихся

- 2.1. При организации питания обучающихся рекомендуется учитывать следующие задачи:
- соответствие возрастной ценности супружеским различиям энергетикам обучающихся;
 - обогащенность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и углеводы, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минеральные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
 - равномерный режим питания;
 - обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранности исходной пищевой ценности;
 - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию чистоты, постакции иным продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
 - составление сбалансированного меню в питании обучающихся, соответствующем требованиям к качеству и безопасности продовольственных продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности продовольственных продуктов, техническим регламентом на соевую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.107801.
- 2.2. При организации питания обучающихся рекомендуется обеспечивать потребление пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в здравии).
- 2.3. В суточном рационе питания оптимальное соотношение цинковых кальция (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентах от общего количества - 10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).
- 2.4. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
- 2.5. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кушарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.
- 2.6. Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, предусматривающие использование определенных способов приготовления белков, таких как пар, приготовление на пару, тушение, запекание, в исключении продуктов с раздробленными свойствами.
- 2.7. Пищевые обучающиеся осуществляются на основании приведенного ниже на период осенне-зимних каникул (10-14 дней).
- 2.8. Ассортимент пищевых продуктов, составляемый на основе меню питания обучающихся, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-02.
- 2.9. Гигиенические показатели 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 пищевой продукции, пищевых промышленности».
- 2.10. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора колледжа.

3. Нормы организации питания обучающихся

- 3.1. Ежедневно в обеденном меню заливается утвержденный директором колледжа меню, в котором указываются количество белков, их общий выход (выход в граммах) и пищевая ценность.

3.2. Столовая комissия осуществляет производственную деятельность в полном объеме с днем - подачи меню почищу включительно в режиме работы колледжа. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом или выездом обучаемых из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность до окончательному графику, согласованному с директором колледжа.

3.3. Столовая питании организуется на основании меню в соответствии с графиком утвержденным директором колледжа.

Занятия на котле не позже пятакого дня уточняются в день занятия не позднее 1-го урока 1-й пары.

3.4. Для осуществления контроля за организацией питания обучаемых приказом директора колледжа создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор колледжа;
- работник, ответственный за организацию питания обучаемых;
- менеджерский персонал.

3.5. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие установленному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета приема Христова и реализацией санитарно-гигиенических требований;
- разрабатывает график посещения обучаемых столовой под руководством преподавателей, мастеров производственного обучения;
- координирует соблюдение порядка учета посещаемости обучаемыми столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучаемых.

3.6. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверку организации питания обучаемых.

3.7. Требования комиссии по усовершенствованию нерешенный в оптимизации питания обучаемых являются обязательными для исполнения директором и работниками колледжа.

3.8. Продросы причинности питания обучаемых рассматриваются:

- на заседаниях совета колледжа;
- по обращениям при директоре колледжа;
- на родительских собраниях в группах.