

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ППО Профсоюза
работников народного образования
и науки РФ



ГБОУ РМ «Ичалковский
педагогический колледж»

И.А. Грачева
2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГБОУ РМ «Ичалковский
педагогический колледж»
А.И. Овтайкин



19 сентября 2016 г.

Пр. № 45 от 19.09.2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о питании обучающихся

государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Мордовия
«Ичалковский педагогический колледж»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Мордовия «Ичалковский педагогический колледж» (далее колледж);
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе;
- является локальным нормативным актом, принимается Советом колледжа и утверждается директором.

Питание в колледже организовано за наличный расчет самих обучающихся и сотрудников колледжа.

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора колледжа, где:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания,
- утверждается график питания групп колледжа
- назначается состав бракеражной комиссии,
- выносятся иные решения, способствующие совершенствованию организации питания обучающихся в колледже.

Днем начала организованного питания считается первый учебный день учебного года.

Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа.

Питание обучающихся должно осуществляться на переменах продолжительностью 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам.

Ответственный за организацию питания:

- осуществляет свою деятельность в соответствии с должностной инструкцией;
- координирует деятельность по организации питания совместно с заведующими отделениями;
- осуществляет контроль исполнения законодательства в сфере организации питания обучающихся.

Проверка пищи на качество до приема ее обучающимися ежедневно осуществляется бракеражной комиссией (см. приложение 2).

На работников столовой возлагается:

- содействие в качественной организации питания в колледже;
- ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.

Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по

следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии циклического 10-ти дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
- книга отзывов и предложений.

Питание в колледже организуется на основе:

- разрабатываемого рациона питания и циклического 10-ти дневного меню;
- меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд согласовываются директором колледжа и вывешиваются на информационном стенде возле помещения столовой колледжа ежедневно до 09.00 часов.

Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными работниками колледжа, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию,
- прошедшими предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке,
- имеющими личную медицинскую книжку, установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в колледже осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся, являются:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХСЯ ПИТАНИЕМ НА ОБЩИХ ОСНОВАНИЯХ

Обучающимся, обеспечиваемым питанием на общих основаниях, предоставляется платное питание за наличный расчет через кассу колледжа, с использованием линии раздачи, посредством системы самообслуживания.

Стоимость питания устанавливается исходя из меню и калькуляции, составленной главным бухгалтером и утвержденной директором колледжа.

4. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- возмещать ущерб, причиненный колледжу обучающимся.

Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, или через родительские комитеты;
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой колледжа;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания студентов, в соответствии с действующим Законодательством.

5. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Обучающийся колледжа обязан:

- выполнять правила поведения в столовой колледжа;
- бережно относиться к имуществу колледжа;

Обучающийся колледжа имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, либо через комитет родителей (законных представителей);
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню, ценами на готовую продукцию в столовой колледжа.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

- Положение об организации питания обучающихся;
- Приказ директора:
 - о назначении ответственных лиц за организацию питания с возложением на них функций контроля;
 - о создании бракеражной комиссии;
- распорядок работы пищеблока;
- личный санитарно-гигиенический режим (Приложение 1);
- другая документация, в соответствии с требованиями настоящего Положения.

Контроль выполнения данного Положения возлагается на заместителя директора по АХЧ.

Приложение 1

ЛИЧНЫЙ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Работники, принимаемые на работу в столовую, подвергаются медицинскому

обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей коллоквиума согласно действующим документам.

1. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.

2. Работники обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

3. Категорически запрещается:

- во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- курение и распитие спиртных напитков в помещении столовой и подсобных помещениях

Приложение 2

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Бракеражная комиссия создается приказом директора колледжа в начале учебного

года.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет и запах.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами:

- чистый, свежий, ароматный, пряный,
- молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

- специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира
- При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.
- Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.
- Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.
- Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.
- Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.
- Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды.
- Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда

невозможно исправить. К раздаче не допускается требуется замена блюда.

6.ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7.УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8.ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

ГБПОУ РМ «Ичалковский педагогический колледж»

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ с Положением о питании обучающихся

№ п/п	Фамилия, имя, отчество работника	Должность (профессия, специальность)	Дата ознакомления	Подпись работника
1	2	3	4	5

