

ОГБПОУ ДиТЭК	П-11-18-2021	стр. 1 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДиТЭК	

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Областное государственное бюджетное профессиональное**  
**образовательное учреждение**  
**«Димитровградский технико-экономический колледж»**  
**(ОГБПОУ ДиТЭК)**

РАССМОТРЕНО  
 на заседании Совета Учреждения  
 « 30 » 08 2021 г.  
 Протокол № 5



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ОГБПОУ ДиТЭК  
 Н.Р. Галиуллов  
 « 01 » 09 2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания студентов в ОГБПОУ ДиТЭК

(наименование направления)

П-11-18-2021

Димитровграда 2021

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 2 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения.....	3
2	Основные организационные принципы питания в Учреждении.....	4
3	Принципы формирования рационов питания.....	6
4	Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания студентов.....	12
	Лист согласования .....	14
	Лист регистрации изменений.....	15
	Лист ознакомления с изменениями.....	16
	Лист рассылки.....	17

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 3 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания студентов в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Димитровградский технико-экономический колледж» (далее- Учреждение).

1.2 Основными задачами при организации питания студентов 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 разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Закон Ульяновской области от 2 ноября 2005 г. № 113-ЗО «О мерах

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 4 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, на территории Ульяновской области».

1.4 Положение определяет основные организационные принципы питания студентов в Учреждении, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании студентов составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2 ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

2.1 Для студентов Учреждения предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания на платной основе. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей обеспечиваются пособием на обеспечение бесплатным питанием в размере, определенном законом Ульяновской области.

2.2 Директор Учреждения приказом определяет организаторов питания на весь учебный год, которые ведут ежедневный учет студентов получающих питание.

2.3 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».

2.4 Режим работы столовой должен соответствовать режиму

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 5 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

работы Учреждения. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью до 40 минут.

В период распространения вирусных инфекций, при входе в столовую предусматривается «входной фильтр», который включает в себя следующие мероприятия:

- гигиеническая обработка рук с применением антисептических средств;
- проведение термометрии бесконтактным способом и т.д.

Прохождение «входного фильтра» для всех студентов является обязательным.

Студенты, с признаками инфекционных заболеваний, в столовую не допускаются. Рассадка питающихся осуществляется с соблюдением расстояния 1,5 метра между ними.

2.5 Контроль за посещением столовой возлагается на заместителя директора по УВР, социального педагога, ответственных за организацию питания, классных руководителей.

2.6 Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник и заведующий производством. Результаты проверки заносятся в бракеражной журнал.

### **3 ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ**

3.1 При формировании рационов питания студентов должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

-удовлетворение 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;

-сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 6 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

и углеводам);

-максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

-адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

-разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2 Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

3.3 Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

3.4 В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.5 Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 7 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

3.6 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).

3.7 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.

3.8 В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании студентов используют кукурузное, подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

3.9 В качестве основного источника животных жиров в питании студентов используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.10 В питании студентов следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

3.11 Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании студентов лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.12 В питании студентов не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.13 В питании студентов не должны использоваться майонезы (острые соусы на

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 8 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной(кисломолочной) или сырной основе.

3.14 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.

3.15 В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания студентов 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.)

3.16 В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании студентов могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-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).

3.17 В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп.

3.18 При производстве кулинарной продукции для студентов не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.19 В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

Изменение №	Дата
-------------	------



ОГБПОУ ДИТЭК	П-11-18-2021	стр. 9 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

3.20 В составе пищевых продуктов для студентов должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КJ).

3.21 Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании студентов, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (вофритюре).

3.22 Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания студентов, слушателей только в период до 1 марта.

3.23 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания 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, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 10 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

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, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.24 В питании студентов в техникуме не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению 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.);
- 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 основании искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправок салатов;
- 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

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 11 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;

- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

3.25 С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании студентов в Учреждении не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог из не пастеризованного 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.

3.26 Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 12 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

использования в питании студентов, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

## **4 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ**

### 4.1 Директор Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания студентов в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных нормативных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников техникума ответственных за контроль посещения столовой;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания студентов, слушателей на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания и т.д.

### 4.2 Ответственные за контроль посещения столовой в колледже:

- координируют и контролируют деятельность кураторов групп;
- обеспечивают учёт фактической посещаемости студентов столовой, контролируют ежедневный порядок учета количества фактически полученных студентами обедов по группам;
- координируют работу в Учреждении по формированию навыков, культуры здорового питания:
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

### 4.3 Классные руководители:

Изменение №	Дата
-------------	------

<b>ОГБПОУ ДИТЭК</b>	П-11-18-2021	стр. 13 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

- ведут ежедневный табель учета питающихся студентов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организацию питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия направленные на формирование здорового образа жизни студентов потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания студентов, слушателей;

- вносят на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

#### 4.4 Родители (законные представители) студентов:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю об имеющихся у детей аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и правил культуры поведения за обеденным столом;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания студентов лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания студентов.

Изменение №	Дата
-------------	------

ОГБПОУ ДИТЭК	П-11-18-2021	стр. 14 из 17
	Положение об организации питания студентов в ОГБПОУ ДИТЭК	

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

к П-09-01-2021 «Положение о специальной медицинской группе»

**Разработал:**

Зам. директора по УВР  
(должность)

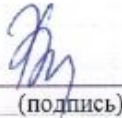
  
(подпись)

З.А. Смирнова  
(расшифровка подписи)

01.09.2021  
(дата)

**Проверил:**

Зав. сектором  
по нормативно-правовому  
обеспечению  
(должность)

  
(подпись)

В.В. Логинова  
(расшифровка подписи)

01.09.2021  
(дата)

**Согласовано:**

Ведущий юрист-консульт  
(должность)

  
(подпись)

В.В. Логинова  
(расшифровка подписи)

01.09.2021  
(дата)







