



Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования (среднее специальное  
учебное заведение) «Челябинский колледж информационно-  
промышленных технологий и художественных промыслов»  
Положение по обеспечению питанием обучающихся колледжа

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании совета колледжа  
Протокол от 29 августа 2015 года № 1

УТВЕРЖДЕН  
приказом директора колледжа  
ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧКИПТиХП»  
от 31 августа 2015 года № 474/у

## ПОЛОЖЕНИЕ

Положение по обеспечению питанием обучающихся в государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский колледж информационно-промышленных технологий и художественных промыслов»

Разработал			
Проверил			
Согласовал	Главный бухгалтер Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Зам. директора по ПО Зам. директора по УПР Зам. директора по АХЧ	Абзалова А.Г. Латыпова Е.Н. Калиновская Т.С. Милюков И.В. Торопов А.А. Фадеев В.О.	
Версия: 01	<i>Без подписи документ действителен 3 суток после распечатки. Дата и время распечатки: 31.08.2015</i>	Экземпляр № _____	<i>с. 1 из 5</i>



**ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧКИПТ и ХИ»**  
**Положение по обеспечению питанием обучающихся колледжа**

**СОДЕРЖАНИЕ**

№ п/п	Наименование раздела	Страница
1	2	3
1	Общие положения	3
2	Основные организационные принципы питания в колледже	3
3	Принципы формирования рационов питания	4
4	Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся	5
5	Финансовое обеспечение организации питания обучающихся	5

Версия: 01	<i>Без подписи документ действителен 3 суток после распечатки. Дата и время распечатки: 31.08.2015</i>	Экземпляр № 01	с. 2 из 5
------------	--	----------------	-----------

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации, финансового обеспечения, правила и нормы обеспечения питанием обучающихся за счет собственных средств.
- 1.2. В соответствии с настоящим Положением питанием за счет собственных средств обеспечиваются обучающиеся всех форм обучения (далее - обучающиеся).
- 1.3. 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.
- 1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
  - Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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 Российской Федерации от 23 июля 2008 г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
  - Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 1.5. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

## **2. Основные организационные принципы питания в колледже**

- 2.1. Режим работы столовой соответствует режиму работы колледжа – 6 дней в неделю. Из них:
  - с понедельника по пятницу с 10.00 до 15.00.
  - суббота - санитарный день.

### 3. Принципы формирования рационов питания

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

- удовлетворение потребности обучающихся 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 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. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.3. 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 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).

3.4. В питании обучающихся 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.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы;
- 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;
  - мороженое;
  - 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.
- 3.5. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

##### 4.1. Директор колледжа:

- Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом колледжа и настоящим Положением.
- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совете колледжа и совете обучающихся.

##### 4.2. Заведующая производством столовой:

- Руководствуется данным Положением при осуществлении питания обучающихся.
- Совместно с работником бухгалтерии формирует сводную **квартальную заявку на продукты питания за счет средств от приносящих доход деятельности** согласно номенклатуры товаров, работ и услуг для нужд заказчика с расчетом стоимости в квартал.
- Подает в бухгалтерию колледжа не реже 1 раза в неделю все необходимые отчетные документы.

#### **5. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

- 5.1. Финансовое обеспечения организации питания обучающихся осуществляется за счет средств от приносящих доход деятельности.
- 5.2. Наценка на готовую продукцию устанавливается приказом директора колледжа.