

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»)

Утверждено

На заседании Ученого совета,

Протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.

Проректор по дополнительному
профессиональному образованию

ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

С.Р. Шибяев



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания студентов
структурных подразделений среднего профессионального образования
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания и порядок финансового обеспечения организации питания обучающихся техникума/колледжа.

1.2. 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.

1.3. 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 23.07.2008 № 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», Национальным стандартом Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-2007, 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 2.3.2.132403 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», Уставом ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме/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 техникуме/колледже

2.1. Для обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.

2.2. Университет самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающимся.

2.3. 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 и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.4. Администрация техникума/колледжа организует горячее питание для обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

2.5. Режим работы столовой должен соответствовать утвержденному режиму работы техникума/колледжа (5 или 6 дней). Для приема пищи в расписании занятий предусматривается перемена длительностью сорок минут.

2.6. Контроль за посещением столовой и организацией упорядоченной выдачи горячих блюд возлагается на ответственных организаторов питания (заместителя директора по воспитательной работе техникума/колледжа, ответственного за снятие проб пищи).

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;

-соответствующая 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.

Нормы физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии (в сутки)

Возраст		Белков	(грамм)	Жиров	(грамм)	Углеводов (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)
		Всего	В т. ч. растительных	Всего	В т. ч. растительных		
14-15	Юноши	90-113	54-68	92-115	22-35	383-425	2713-3000
	Девушки	90-104	51-62	90-104	20-31	360-414	2600-3000
16-17	Юноши	98-113	59-68	100-115	30-35	425-489	3000-3450
	Девушки	90-104	54-62	90-104	27-31	360-414	2600-2990
17-18	Юноши	98-113	59-68	100-115	30-35	425-489	3000-3450
	Девушки	90-104	54-62	90-104	27-31	360-414	2600-2990

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 первое блюдо (суп, борщ), 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. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

3.6. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.7. 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).

3.8. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.9. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют кукурузное, подсолнечное масло.

3.10. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло и топленое масло). Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.11. В питании обучающихся 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.

3.12. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

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

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

3.15. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса. Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.16. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на 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.

3.17. В питании обучающихся 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.

3.18. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, 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.)

3.19. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся 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).

3.20. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

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

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

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

3.24. 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 обучающихся, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

3.26. 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).

3.27. В питании обучающихся в колледже 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 (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;
- 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.

3.28. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в техникуме/колледже 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);
- 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 рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.29. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

4.1 Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств обучающихся и (или) их законных представителей

4.2. Для информирования обучающихся по меню и ассортименте столовой заведующий производством подает проект меню заместителю директора по воспитательной работе.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение принимается на заседании педагогического Совета и утверждается проректором, курирующим структурные подразделения СПО. Все изменения и дополнения к настоящему положению вступают в юридическую силу после прохождения вышеперечисленной процедуры.

СОГЛАСОВАНО:

Директор комбината питания

Д.В. Шаталов