

Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
города Москвы

**«Московский государственный образовательный комплекс»
(ГБПОУ МГОК)**

Вишнёвая улица, дом 5, Москва, 125362
Телефон/факс 8 (495) 491-57-55
ИНН/КПП 7733023121/773301001

[http:// mgok.mskobr.ru/](http://mgok.mskobr.ru/)
E-mail: mgok@edu.mos.ru

УЧТЕНО

**Мнение выборного
Профсоюзного органа**

Е.В. Астафьева
« 08 » 09 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

**Директор
Образовательного комплекса**

И.А. Артемьев
« 10 » 09 2015 г.

« 10 » 09 2015 г. № 46

**Положение об организации питания
обучающихся ГБПОУ МГОК**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении города Москвы «Московский государственный образовательный комплекс» (далее - образовательный комплекс).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном комплексе является:

- 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 заболеваний, связанных с фактором питания;

- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- Основные организационные принципы питания в образовательном комплексе;

- Порядок предоставления питания;

- Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

1.4. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным Законом от 30 марта 1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- 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. ГОСТ Р 50935-2007

Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

- Санитарными правилами 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности 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. Настоящее положение является локальным нормативным актом и утверждается директором.

2. Основные организационные принципы питания в образовательном комплексе.

2.1. В образовательном комплексе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным) и инвентарем;
- Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- Разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация образовательного комплекса обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.3. Питание обучающихся организуется:

- За счет бюджета города Москвы: обед;

2.4.Поставку продуктов осуществляет ОАО «Социальное питание «Центр» № 16У11/МГТТиП - 2 от 17 июля 2015года с которым заключен договор и подписан контракт на питание.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.6. Организацию питания в Образовательном комплексе осуществляет ответственный за организацию питания (или специалист по питанию), назначенный приказом директора на текущий учебный год.

2.7. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного по питанию.

2.8. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется ответственным за организацию питания, бракеражной

комиссией, а также общественной комиссией при наличии возможности ее создания. Результаты проверок заносятся в соответствующие журналы.

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;

- 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 технологических карт с указанием наименования блюда, выхода продукции в готовом виде, раскладки продуктов в брутто и нетто, химического состава и калорийности, а также с описанием технологического процесса.

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

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

3.4. В качестве основного источника белка в составе рациона питания обучающихся используются молочные продукты, мясо, рыба, яйца.

3.5. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используются кукурузное и подсолнечное масло.

3.6. В качестве основного источника животных жиров в питании учащихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло).

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

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

3.9. 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.

3.10. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок.

3.11. 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).

3.12. 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.

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

3.14. В качестве разрыхлителей используется только пищевая сода (гидрокарбонат натрия).

3.15. В составе пищевых продуктов для обучающихся используется только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль йодированную.

3.16. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев.

3.17. 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.

3.18. 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 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, 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).

3.19. В питании обучающихся не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний, в частности:

- 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, использование майонеза для заправок салатов ограничено;
- 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.

3.20. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся 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;
- 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.

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

4. Порядок организации питания в образовательном комплексе

4.1. Ежедневно в обеденном зале выставляется меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).

4.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы техникума: 5 дней, с понедельника по пятницу с 09:30 – 16:30. В случае выезда обучающихся из здания образовательного комплекса, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором образовательного комплекса.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором образовательного комплекса. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по группам.

4.4. Контроль качества, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора: представитель администрации, социальный педагог, медсестра, представитель производства.

4.5. Для обеспечения дополнительных гарантий качества и безопасности питания в образовательном комплексе организуется работа общественной комиссии, в состав которой на основании приказа директора могут входить представители актива родительского комитета, тьюторы, обучающиеся старших курсов.

4.6. Согласно договору МГОК и комбинатом питания заказ продуктов осуществляется не менее, чем за три рабочих дня.

4.7. Тьюторы:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания обучающихся в виде ежедневного своевременного предоставления в письменном виде ответственному по питанию информации о количестве питающихся обучающихся;
- вносят корректировку в заказ питания. Согласно договору с комбинатом питания заказ питания осуществляется за три рабочих дня, и поэтому в случае выхода обучающегося после болезни и внесении корректировки численности обучающихся, заказ продуктов на него может быть получен только через 3 дня.

4.8. Дежурный тьютор контролирует посещение обучающимися столовой для принятия пищи, контролирует мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время приема пищи.

4.9. Ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора образовательного комплекса:

- готовит пакет документов для организации питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих обучающихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- ежедневно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- контролирует личную гигиену сотрудников пищеблока, спецодежду, достаточное количество столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у тьюторов необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к

дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1. Право на бесплатное питание имеют обучающиеся, получающие образование из бюджета города Москвы.

5.2. Списки обучающихся, зачисленных на дополнительное питание, утверждаются директором образовательного комплекса.

5.3. В резервный список входят обучающиеся из малообеспеченных семей. Факт замены фиксируется актом распределения невостребованного питания и приказом по образовательному комплексу, утверждается директором образовательного комплекса.

5.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание, ежедневно заполняется табель учета питания.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

6.1. Директор образовательного комплекса:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного комплекса и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного комплекса ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах.

6.2. Ответственный за организацию питания в образовательном комплексе:

- координирует и контролирует деятельность сотрудников столовой, тьюторов,
- осуществляет сверку счетов и количества рационов с бухгалтерией;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;

- контролирует внесение платы за платное питание в образовательном комплексе;
- координирует работу в образовательном комплексе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Тьюторы:

- предоставляют ответственному за организацию питания необходимую информацию для заказа питания, распределения невостребованного питания;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях, либо письменно директору предложения по улучшению питания.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать тьютору о болезни обучающегося или его временном отсутствии в образовательном комплексе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать их 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 обучающихся лично;
- вправе участвовать в мероприятиях по контролю качества и безопасности питания в столовой;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

7.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет:

- средств выделяемых из бюджета г. Москвы на питание обучающихся;
- средств, внесенными обучающимися и их родителями (законными представителями).

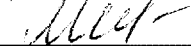
7.2. Стоимость питания (обедов) рассчитывается комбинатом питания, с которым заключен Государственный контракт, предусматривающий обеспечение питанием обучающихся.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии, общественной комиссии, а также ответственный за питание имеют право вносить предложения изменения содержания данного положения в соответствии с действующим законодательством и финансово-экономическим положением в городе Москве.

Разработчик:

Социальный педагог

Е.А. Морозова 

« 07 » 09 2015 г.


Согласовано:

Заместитель директора по УТР

А.В. Руденко 

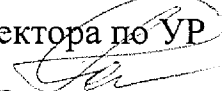
« 08 » 09 2015 г.

Главный бухгалтер

Е.М. Щекочихина 

« 07 » 09 2015 г.

Заместитель директора по УР

Е.В. Романова 


« 08 » 09 2015 г.

Руководитель службы безопасности

С.Г. Кравцов 

« 08 » 09 2015 г.

Заместитель директора по УВР

Е.А. Голубкова 

« 07 » 09 2015 г.

Руководитель СП

Т.М. Лобанова 

« 07 » 09 2015 г.