

РАССМОТРЕНО
На педагогическом совете
ГАПОУ ТО «Тобольский
медицинский колледж
им. В. Солдатова»
«26» марта 2018г.
протокол / № 9 /



**Положение о столовой
ПК 01-05**

КОНТРОЛЬНЫЙ

<p align="center">ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж имени В. Солдатова»</p>	<p align="center">СМК ПК 01-05 «Положение о столовой»</p>	<p align="center">Страница 2 из 8</p>
---	--	--

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок обеспечения питанием обучающихся в ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж имени Володи Солдатова».

1.2. Основными задачами оказания услуг 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 продовольственных товаров и сырья, используемых в питании;
- профилактика среди студентов инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Столовая является структурным подразделением ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж им. В. Солдатова»

2. Требования к организации оказания услуг питания

2.1. Оказание услуг питания студентов осуществляется на основании Гигиенических требований к условиям обучения студентов в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02)

2.1.2. Требования к организации питания студентов в общеобразовательных учреждениях, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПин 2.4.5.2409-08.

2.2. Столовая медицинского колледжа самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции общественного питания, изготовленной из продовольственных товаров и сырья, поставка которых осуществляется на конкурсной основе, оказывает услуги питания студентам при наличии:

- соответствующих нормативных требований производственных и складских помещений;
- соответствующей материально-технической базы;
- укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» и ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;
- циклических двухнедельных меню рационов горячего питания и ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанных на основе настоящего Положения;
- договора с испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством оказания услуг питания студентам.

2.3. На основе утвержденных примерного меню и рекомендуемого перечня разрабатываются и согласовываются в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах по городу Тобольску для конкретных пищеблоков СПО:

- двухнедельные циклические меню рационов горячих завтраков и обедов и обедов для обучающихся, составленные для обеспечения питанием льготных категорий студентов;

<p align="center">ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж имени В. Солдатова»</p>	<p align="center">СМК ПК 01-05 «Положение о столовой»</p>	<p align="center">Страница 3 из 8</p>
---	--	--

- двухнедельное цикличное меню рационов горячих завтраков и обедов по физиологическим нормам потребления пищевых продуктов для студентов и обедов (завтраков, обедов) для реализации на платной основе студентам;

- меню блюд свободного выбора для реализации на платной основе.

При оказании услуг питания на платной основе студенты могут выбирать различные варианты горячего питания, предоставляемого по меню, указанным в настоящем пункте. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором колледжа.

2.4. Продовольственные товары и сырье, используемые для оказания услуг питания студентам, по гигиеническим показателям и показателям пищевой ценности должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», требованиям другой нормативно-технологической документации, санитарным правилам и нормам.

2.5. Для обеспечения безопасности и качества оказания услуг питания разрабатываются программы производственного контроля. Они составляются в соответствии с санитарными правилами организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (СП 1.1.2193-07).

Производственный контроль осуществляется по договору с другими специализированными лабораториями, имеющими государственную аккредитацию на данный вид деятельности.

Проверка качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник колледжа, заведующий производством, повар и ответственный за организацию питания, определяемый администрацией колледжа в установленном порядке (далее - организатор питания). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Суточные пробы реализуемой согласно меню готовой продукции отбирают в стерильную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специально для этого отведенном холодильном оборудовании или в отдельном месте в холодильнике для хранения молочной продукции при температуре 2 - 6°C.

2.6. Администрация колледжа организует в обеденном зале дежурство кураторов, преподавателей, студентов во время большой перемены, с 11²⁰ до 11⁴⁰ и с 13¹⁰ до 13⁴⁰.

3. Требования 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 особенностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

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

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

ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж имени В. Солдатова»	СМК ПК 01-05 «Положение о столовой»	Страница 4 из 8
---	--	------------------------

- разработка на каждое блюдо меню технологических карт с наименованием блюда, указанием выхода продукции в готовом виде, раскладкой пищевых продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

Таблица 1.

Норма физиологических потребностей подростков в день

Возраст		Всего	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
			В том числе животные			
15-18 лет	юноши	106	64	108	457	3200
	девушки	97	58	97	387	2800

3.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий.

3.3. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо: мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак включаются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки.

3.4. В качестве горячих напитков в завтрак включаются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

3.5. Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным).

3.6. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный (из натурального сырья) - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. 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.

3.7. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд,

3.8. приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.9. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

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

3.11. 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.

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

3.13. Рекомендуется включать в рацион питания студентов сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

3.14. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). 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), а также для приготовления каши.

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

3.16. 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).

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

3.18. В питании студентов ограничить использование майонезов (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок преимущественно используют .

3.19. растительное масло, а также стерилизованные пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

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

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

3.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в столовой колледжа 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;

- блоки замороженные из мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроком годности более шести месяцев;

- говядину I категории с массовой долей жировой ткани свыше 20 процентов;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу;
- 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).

3.21. В питании студентов 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 том числе пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище: 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.

3.22. С учетом повышенной эпидемиологической опасности при оказании услуг питания в столовой колледжа не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом и с творогом, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрешки, свиных баков, 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;

<p align="center">ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж имени В. Солдатова»</p>	<p align="center">СМК ПК 01-05 «Положение о столовой»</p>	<p align="center">Страница 7 из 8</p>
---	--	--

- 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 и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, 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.

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

4. Организация управления

4.1. Общее руководство осуществляется директором.

4.2. Непосредственное руководство осуществляет заведующий столовой.

5. Финансирование столовой

Финансирование столовой осуществляется за счет внебюджетных средств ГАПОУ ТО Тобольский медицинский колледж им. В.Солдатова».

6. Контроль за деятельностью столовой

Контроль за деятельностью столовой осуществляется администрацией колледжа, учредителями ОУ, Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

7. Взаимодействие с другими подразделениями

7.1. Столовая непосредственно работает с организационно- хозяйственной частью:

- хозяйственное - бытовые нужды (сантехнические, плотницкие, электромонтажные работы);

- обеспечение автотранспортом.

7.2. С бухгалтерией:

- оплата счетов для приобретения продуктов и материалов.

8. Делопроизводство

Ежемесячно в бухгалтерию предоставляются отчеты (отчет о списании продуктов питания, ведомость выдачи материальных ценностей на нужды учреждения).

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзной
организации

_____ Базик А.С.

« ____ » _____ 2017г.

Юрисконсульт

_____ Лиханова Т.С.

« ____ » _____ 2017г.

ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж имени В. Солдатова»	СМК ПК 01-05 «Положение о столовой»	Страница 8 из 8
---	--	------------------------