

5. Заместителю директора по безопасности Тикаеву М.Ж., организовать работу комиссии в I полугодий 2014-2015 учебного года в соответствии с утвержденным планом.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора ГКОУ СПО  
«Кабардино-Балкарского  
гуманитарно-технического колледжа»



Б.З.Абазов

С приказом ознакомлен (а):

Заместитель директора по безопасности

*М.Ж. Тикаев*

М.Ж. Тикаев

Председатель профсоюзного  
комитета

*Р.П. Кулова*

Р.П. Кулова

Заведующий производством

*Б.К. Шоров*

Б.К. Шоров

Член родительского комитета

\_\_\_\_\_

Т.Л. Багирова

Член родительского комитета

\_\_\_\_\_

Л.В. Дзагаштова

Член студенческого совета

*А.А. Тухужева*

А.А. Тухужева

Член студенческого совета

*Ф.М. Макоева*

Ф.М. Макоева

Фельдшер

*Р.Х. Молова*

Р.Х. Молова

Рассмотрено и принято на заседании  
Совета ГКОУ СПО  
«Кабардино – Балкарский гуманитарно –  
технический колледж»  
Протокол № 2 от 11.06.2014 года

Приложение 1  
к приказу по ГКОУ СПО  
«Кабардино – Балкарский гуманитарно  
– технический колледж»  
от 18.09.2014 года № 79 од

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю за организацией**  
**и качеством питания студентов колледжа**

**1. Общие положения**

**1.1.** Комиссия по контролю за организацией и качеством питания студентов (далее «Комиссия») создается в колледже для решения вопросов своевременного и качественного питания студентов.

**1.2.** Состав комиссии назначается приказом директора колледжа на учебный год.

**1.3.** В состав комиссии могут входить представители администрации колледжа, родительской общественности, педагогического и студенческого коллективов, медицинских работников. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

**1.4.** К работе по контролю за организацией и качеством питания обязательно привлекается медицинский работник, который следит за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой, ведёт журнал здоровья.

**1.5.** Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и КБР, приказами, распоряжениями колледжа и Министерство образования, науки и по делам молодежи КБР локальными нормативными актами колледжа, государственным контрактом, заключенным между колледжем и предприятием питания.

**2. Право на получение бесплатного горячего питания**

**2.1.** Студенты постоянного контингента колледжа, получающие образование на бюджетной основе, в дни присутствия на занятиях имеют право на получение бесплатного горячего питания.

**2.2.** Студенты, получающие образование на коммерческой основе, имеют право получать горячее питание в столовой колледжа за наличный расчёт.

**3. Основные направления деятельности комиссии**  
**по контролю за организацией и качеством питания**

Комиссия:

**3.1.** Контроль за соблюдением требований к условиям, обеспечивающим безопасное питание студентов колледжа.

**3.2.** Осуществляет контроль за выполнением условий государственного контракта, заключенного с предприятием питания, организующим питание студентов колледжа.

**3.3.** Осуществляет контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на обеспечение студентов горячим питанием; за целевым использованием продуктов питания за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню; за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов питания, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи студентами; за соблюдением графика работы столовой и буфета; за санитарным состоянием автотранспорта, поставляющим продукты питания в колледж.

**3.4.** Проводит проверки качества продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

**3.5.** Организует и проводит опрос студентов по ассортименту и качеству отпускаемой продукции. Вносит директору колледжа предложения по улучшению обслуживания студентов.

**3.6.** Проводит просветительскую работу среди студентов и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, привлекает родительскую общественность и общественные объединения колледжа к пропаганде здорового питания.

**3.7.** Проверяет наличие меню, одобренное к применению согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по КБР; соответствие доставляемой продукции заявленному меню; наличие сертификатов качества на продукцию; технологических карт, выдерживание сроков на реализацию горячего питания, соблюдение правил транспортировки и т.д.

#### **4. Организация деятельности комиссии по питанию**

**4.1.** Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором колледжа на учебный год.

**4.2.** Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, отражаются в актах проверки и обсуждаются на заседаниях комиссии. Акт проверки пищеблока составляется в 2-х экземплярах: один хранится у председателя комиссии для контроля за устранением недостатков, а второй – у зав. столовой.

**4.3.** Заседание комиссии оформляется протоколом. В случае обнаружения грубых нарушений, председатель комиссии информирует о них директора колледжа.

## **5. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в учреждения начального и среднего профессионального образования (утвержденный Минздравом РФ от 04.04.1999 № 1100/904-99-115)**

Предлагаемый перечень не является исчерпывающим и включает лишь основные продукты питания. По мере изменения ассортимента продуктов, присутствующих на рынке, он может также изменяться.

### **5.1. Мясо и мясопродукты:**

- говядина I и II категории (в т.ч. в виде блоков);
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка, в т.ч. в виде окорочков)\*;
- сосиски и сардельки (говяжьи);
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.) не чаще 1-2 раз в неделю;
- колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю);
- бульоны мясокостные;
- субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

*\* - жир, удаляемый из высокожировых окорочков при их холодной обработке, включается в % отхода, который должен быть увеличен при этом на 5% и составлять в итоге 40%; основанием для этого должен служить акт, составленный в конкретном детском учреждении при участии зав. производства, диетсестры, представителя администрации.*

### **5.2. Рыба и рыбопродукты:**

- треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь соленая и др.

### **5.3. Яйца куриные:**

- в виде омлетов с толщиной слоя не более 2,5 - 3 см;
- в вареном виде после отваривания в течение 10 мин.

### **5.4. Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) - после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и другие кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20%, 30% жирности).

### **5.5. Пищевые жиры:**

- сливочное масло (в т.ч. крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированные; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограниченно для

обжаривания в смеси с маргарином;

- маргарин - для выпечки; ограниченно для обжаривания (высшие сорта);
- комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел ('Лапландия', бутербродное "масло" и др.), - в порядке исключения в ограниченных количествах для пассеровки и заправки первых и вторых блюд.

#### **5.6. Кондитерские изделия:**

- конфеты (предпочтительнее: зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - с 5 лет и старше, не чаще 1-2 раз в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых добавок и ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

#### **5.7. Овощи:**

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны; лук, чеснок (ограниченно, особенно детям дошкольного и младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

#### **5.8. Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника - с учетом индивидуальной переносимости);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

#### **5.9. Бобовые:**

- горох, фасоль, соя (концентраты, в т.ч. текстурированные и изоляты соевого белка - в виде добавок к традиционным блюдам и в виде самостоятельных блюд при строгом соблюдении рекомендуемой технологии их приготовления);

#### **5.10. Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью) предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

#### **5.11. Консервы:**

- говядина тушеная (в виде исключения, при отсутствии мяса);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты;
- томаты и огурцы стерилизованные.

#### **5.12. Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.**

Не рекомендуются в организованном детском питании:

- мясо утки и гуся;
- кулинарные жиры;
- газированные напитки;

- напитки на основе синтетических ароматизаторов (типа «Зукко» и т.п.);
- закусочные консервы; маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
- майонез, горчица, хрен.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее: горбуша, кета); не чаще 1 раза в 2 недели;
- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

### СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора  
по безопасности

\_\_\_\_\_

М.Ж. Тикаев

Председатель профсоюзного  
комитета

\_\_\_\_\_

Р.П. Кулова

Заведующий производством

\_\_\_\_\_

Б.К. Шоров

Член родительского комитета

\_\_\_\_\_

Т.Л. Багирова

Член родительского комитета

\_\_\_\_\_

Л.В. Дзагаштова

Член студенческого совета

\_\_\_\_\_

А.А. Тухужева

Член студенческого совета

\_\_\_\_\_

Ф.М. Макоева

Фельдшер

\_\_\_\_\_

Р.Х. Молова

Приложение  
к положению

**ПЛАН**

**работы комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания колледжа на 2014/2015 учебный год**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
<b>1</b>	Проверка готовности столовой к работе в новом учебном году	28 августа	члены комиссии
<b>2</b>	Контрольное взвешивание порций	Два раза в месяц	Члены комиссии
	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журналов здоровья, осмотра на гнойничковые заболевания.	28 августа	Члены комиссии
<b>3</b>	Проверка двухнедельного меню	сентябрь	Члены комиссии
<b>4</b>	Проведение мероприятий с учащимися по основам рационального питания и культуре питания	Октябрь, апрель	Зам. директора по УВР, социальный педагог
<b>5</b>	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Октябрь, декабрь, февраль, апрель	Члены комиссии .
<b>6</b>	Контроль за качеством питания	Сентябрь, ноябрь, январь, март	Члены комиссии
<b>7</b>	Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающие продукты питания	Октябрь, декабрь, февраль, апрель	Члены комиссии
<b>8</b>	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	Два раза в месяц	Члены комиссии
<b>9</b>	Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд. Проверка отбора и хранения суточной пробы	Один раз в месяц	Члены комиссии
<b>10</b>	Проверка передачи невостребованных порций	Один раз в месяц	Члены комиссии
<b>11</b>	Проверка бракеражных журналов	Октябрь, декабрь, март	Члены комиссии

<b>12</b>	Анкетирование студентов и родителей (по питанию)	Ноябрь, февраль	Соц. педагог
<b>13</b>	Проверка технического состояния пищеблока	Октябрь, февраль	Члены комиссии
<b>14</b>	Контроль за дежурством студентов и мастеров по столовой.	Один раз в месяц	Члены комиссии
<b>15</b>	Проверка условий хранения и сроков годности продуктов. Проверка листов температурного контроля.	Ноябрь, март	Члены комиссии
<b>16</b>	Соблюдение студентами гигиенических норм и правил во время приёма пищи.	регулярно	Медицинская сестра, дежурные мастера
<b>17</b>	Наличие спецодежды, наличие и условия хранения уборочного инвентаря, маркировка уборочного инвентаря. Наличие на пищеблоке дезинфицирующих средств, их хранение, соблюдение гигиенических требований по уборке помещений и мытью посуды.	Один раз в месяц	Члены комиссии
<b>18</b>	Отчет о проделанной работе на педагогическом совете	Декабрь, июнь	Председатель комиссии