

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.

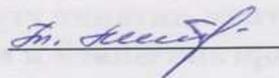
И.о. директора ГКОУ СПО
«Кабардино-Балкарского
гуманитарно-технического колледжа»



Б.З.Абазов

С приказом ознакомлен (а):

Заместитель директора по безопасности



М.Ж. Тикаев

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



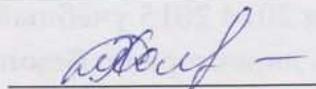
А.А. Тухужева

Член студенческого совета



Ф.М. Макоева

Фельдшер



Р.Х. Молова

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**

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

12	Анкетирование студентов и родителей (по питанию)	Ноябрь, февраль	Соц. педагог
13	Проверка технического состояния пищеблока	Октябрь, февраль	Члены комиссии
14	Контроль за дежурством студентов и мастеров по столовой.	Один раз в месяц	Члены комиссии
15	Проверка условий хранения и сроков годности продуктов. Проверка листов температурного контроля.	Ноябрь, март	Члены комиссии
16	Соблюдение студентами гигиенических норм и правил во время приёма пищи.	регулярно	Медицинская сестра, дежурные мастера
17	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
18	Отчет о проделанной работе на педагогическом совете	Декабрь, июнь	Председатель комиссии