

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ГОУ СПО**  
**«Училище олимпийского**  
**резерва»**

**Г.П. Наривончик**



**Положение**  
**«Об утверждении Порядка организации питания учащихся**  
**в ГОУ СПО «Училище олимпийского резерва».**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящим Порядком определяется механизм организации питания в ГОУ СПО «Училище олимпийского резерва» (далее – Училище), финансируемого из республиканского бюджета.

1.2. Организация питания учащихся, обучающихся на уровнях основного общего и среднего профессионального образования в Училище осуществляется:

а) зачисленных в пределах, утвержденных в установленном законодательством порядке контрольных цифр приема и планов комплектования по видам спорта - за счет средств республиканского бюджета;

б) обучающихся на условиях оплаты и зачисленных сверх контрольных цифр приема в рамках предельной численности обучающихся, установленной специальным разрешением (лицензией) на образовательную деятельность, за счет средств юридических и (или) физических лиц.

1.3. Денежные нормы расходов на питание учащихся определяются в соответствии с суточными нормами питания для учащихся организаций среднего профессионального образования спортивной направленности, утвержденными постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики № 200 от 10.06.2019 года, с учетом действующих цен на пищевые продукты на 1 ноября текущего года и индекса потребительских цен на продовольственные товары на планируемый год.

**II. Объекты общественного питания Училища.**

2.1. Питание учащихся осуществляется в столовой. Столовая организует работу в соответствии с законодательством, регламентирующим порядок организации общественного питания и руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.2. Режим работы столовой устанавливается руководителем Училища с учетом расписания учебных занятий (далее – учеба) и учебно-тренировочного процесса (далее – тренировки), необходимости предоставления услуг общественного питания до и после учебы и тренировок, а также в вечернее время.

2.3. Организация питания учащихся Училища осуществляется штатными работниками ГОУ СПО «УОР»

2.4. Условия, порядок, режим и формы организации питания, учащихся определяется должностными лицами Училища, ответственными за организацию питания и обеспечения контроля организации питания.

2.5. Столовая содержится за счет средств, выделенных на содержание Училища, и других источников, не запрещенных законодательством. Столовая комплектуется квалифицированными кадрами в соответствии с утвержденным в установленном порядке штатным расписанием Училища.

2.6. Для организации работы столовой, а также контроля соблюдения нормативов должны быть разработаны и представлены:

- а) книга учета проверок;
  - б) книга замечаний и предложений;
  - в) журнал регистрации для инструктажа по охране труда на рабочем месте;
  - г) сборники рецептов и блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий;
  - д) технологические карты;
  - е) ежедневное меню, утвержденное руководителем столовой;
  - ж) бракеражный журнал;
  - з) иные документы, предусмотренные перечнем основных нормативных и технологических документов, которые должны находиться в объектах общественного питания.
- Сотрудники столовой должны иметь медицинские книжки о состоянии здоровья.

### **III. Организация питания учащихся в рамках учебно-тренировочного процесса**

3.1. Питание учащихся организовывается в дни учебы и/или тренировок, а для учащихся, проживающих в общежитии, – включая выходные и праздничные дни.

К дням учебы относятся дни теоретического, лабораторно-практического обучения и практики, подготовки к экзаменам и сдачи экзаменов.

К дням тренировок относятся дни учебно-тренировочных занятий, просмотровых сборов, спортивных соревнований, восстановительных мероприятий, в том числе учебно-тренировочных сборов. Тренировки учащихся Училища проводятся круглогодично в соответствии с программами по видам спорта, утвержденными Государственной службой по спорту Приднестровской Молдавской Республики.

3.2. Для учащихся, пребывающих круглосуточно в Училище, предусматривается пятиразовое питание.

Питание состоит из: первого завтрака, второго завтрака, обеда, полдника (может замен на поздний ужин), ужина

3.3. Обучающиеся дневного пребывания обеспечиваются трехразовым питанием (вторым завтраком, обедом и полдником).

3.4. Питание учащихся организовывается в соответствии с примерными (утвержденными) двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей учащихся в основных пищевых веществах и энергии, содержание основных пищевых веществ в суточных рационах учащихся различных спортивных специализаций, их энергозатрат, длительности проведения учебы и тренировок, разнообразия и сочетания пищевых продуктов.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы и/или тренировок учащихся с учётом обеспечения пятиразовым или двухразовым питанием, с интервалами между приемами пищи 2-3 часа и продолжительностью каждого приема пищи не менее 15-20 минут.

3.5. Составление ежедневных меню так же осуществляет медицинский работник, ответственный за организацию питания, имеющий соответствующую подготовку по диетологии при непосредственном участии заведующего производством (столовой) на основании примерного двухнедельного рациона питания и утверждается руководителем Училища.

При составлении ежедневного меню допускается замена отсутствующих продуктов другими в соответствии с установленными нормами взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

3.6. Общая калорийность суточного рациона распределяется по приемам пищи:

первый завтрак – 10 %;  
второй завтрак – 10 %;  
обед – 40%;  
полдник 10 %  
ужин – 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

3.8. В целях обеспечения рационального питания учащихся по видам спорта необходимо учитывать деление видов спорта в зависимости от длительности и интенсивности физических нагрузок.

Распределение основных видов спорта в зависимости от расхода энергии в Училище распределяется на 3 группы:

I группа – виды спорта, связанные с кратковременными, но значительными физическими нагрузками;

II группа – виды спорта, характеризующиеся большим объемом и интенсивностью физической нагрузки;

III группа – виды спорта, связанные с длительными и напряженными физическими нагрузками.

3.9. Приказом директора Училища назначается должностное лицо, ответственное за ежедневную подачу заявок на питание в столовую (Приложение №1).

Заявка на питание формируется на основании поданных данных:

- классных руководителей (посещение детей уроков, лекций в течение дня),
- тренеров-преподавателей (информирование о явке спортсмена на учебно-тренировочный процесс (утро, вечер), командировке на соревнования,
- коменданта или дежурного по общежитию (информирование об отъезде домой, болезни, временного отсутствия учащегося),
- администрации Училища.

В заявку на питание входят учащиеся, которые выполняют требования по спортивной подготовке, а именно обязательное посещение 2-разовых учебно-тренировочных занятий.

В случае отсутствия учащегося без уважительной причины на учебно-тренировочном процессе и (или) образовательном процессе в заявку на питание не включаются.

3.10. Срок подачи предварительной заявки на питание ответственным лицом в столовую устанавливается до 13.00 ежедневно на следующий день. Окончательная заявка подается до 10.30 часов ежедневно на текущий день.

#### **IV. Организация питания учащихся при проведении спортивных мероприятий**

4.1. При участии в учебно-тренировочных сборах и (или) спортивных соревнованиях (далее - спортивные мероприятия) учащиеся обеспечиваются (при условии включения данного мероприятия в календарные планы спортивных мероприятий) в дни:

а) нахождения в пути к месту проведения спортивного мероприятия - денежной компенсацией расходов на питание исходя из норм расходов на питание, установленных для учащихся училища олимпийского резерва;

б) участия в спортивных мероприятиях, питанием по денежным нормам расходов на питание участников соответствующего спортивного мероприятия, не превышающего нормы расходов питания для учащихся училища олимпийского резерва, установленных действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.2. При отсутствии возможности (отдаленность торговых объектов общественного питания от мест проведения спортивных мероприятий) или нецелесообразности организации питания участников спортивного мероприятия централизованно (особенность графика

тренировок и соревнований, режима питания, связанного с поддержанием весовых категорий учащихся) может производиться выплата денежной компенсации расходов на питание в пределах норм расходов на питание, установленных для учащихся училища олимпийского резерва.

4.3. Расходы на питание учащихся при проведении спортивных мероприятий согласно календарным планам спортивных мероприятий на условиях кооперации финансовых средств производятся на долевых началах за счет средств, предусмотренных в смете расходов училища олимпийского резерва, и организации, проводящей спортивное мероприятие.

В указанных в части первой настоящего пункта случаях училища олимпийского резерва обеспечивают питание учащихся исходя из утвержденных в установленном порядке денежных норм расходов на питание учащихся училищ олимпийского резерва.

#### **V. Контроль за организацией питания учащихся**

5.1. Государственными органами управления спортом, органами государственного санитарного надзора и другими государственными органами осуществляется надзор за организацией питания учащихся в пределах их компетенции.

5.2. Качество готовой пищи проверяется ежедневно бракеражной комиссией, утвержденной руководителем училища олимпийского резерва.

По итогам проверки делается запись в бракеражном журнале.

Ответственность за проведение бракеража несет председатель бракеражной комиссии.

5.3. Постоянный контроль за организацией питания учащихся, работой столовой, осуществляется руководителем училища олимпийского резерва.

Медицинский работник училища олимпийского резерва осуществляет постоянный контроль за соблюдением санитарных норм, правил и гигиенических нормативов в столовой, контролирует своевременное прохождение их работниками медицинских осмотров и другое.

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, соблюдение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, правил торгово-производственной деятельности в столовой возлагается на их руководителей и работников, а также на руководителей и медицинских работников училища в объеме их функциональных обязанностей.

Заявка  
на постановку на питание учащихся Училища  
на \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

класс	Предполагаемое количество учащихся для постановки на питание, человек					Фактическое количество учащихся для постановки на питание, человек					Подпись ответственного за постановку на питание
5а											
6а											
6б											
7а											
7б											
8а											
8б											
9а											
9б											
1 курс											
2курс											
3 курс											
4 курс											
Всего											

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

## **Положение «О бракеражной комиссии»**

### **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Училище олимпийского резерва» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует на основании санитарно-эпидемиологических требований к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в Училище.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами Училища.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора училища.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

Врач, зав. производством, (воспитатель) ответственный за организацию питания, мед. сестра, повар.

### **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся в ГОУ СПО «УОР».

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены учащимися и работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства Училища и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.


#### **4. Оценка организации питания**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

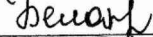
4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством училища и работниками пищеблока.


**С положением ознакомлены:**

Севастьянова Т.А. 

Гуцул Г.Ф. 

Бахнэ Н.Н. 

Беланов П.В. 

Мусиенко М.В. 

## **Правила «Бракеража пищи»**

### **1. Общие положения**

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов)

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.



3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют 1 жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» — блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкусу запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.


5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора Училища.


5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

С правилами ознакомлены:

Севастьянова Т.А. 

Бахнэ Н.Н. 

Мусиенко М. В. 

Гуцул Г.Ф. 

Беланов П.В. 