


97

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

РАССМОТРЕНО
на заседании Совета техникума
протокол № 4 от 26.02.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РО «ДонТКиБ»
Р.Х.Бареева
Введено в действие
Приказ № 10 от 05.03.2015 года



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации рационального питания обучающихся и выплатах им денежной компенсации взамен питания в ГБПОУ РО «ДонТКиБ»

г. Ростов-на-Дону

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации рационального питания в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области Донском техникуме кулинарного искусства и бизнеса (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом Минздрава России и Минобразования России от 30 мая 2002 г. №176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области», приказом Министерства общего и профессионального образования Ростовской области №2559 от 04.09.2008 «Об утверждении Положения по организации рационального питания в государственных образовательных учреждениях начального профессионального образования Ростовской области».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (далее – техникум) являются:

- 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в техникуме за счет средств областного бюджета; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в техникуме, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продо-

вольственного сырья, используемых в питании, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания

2.1. Питание обучающихся техникума обеспечивается путем закупкой услуг по организации привозного горячего питания.

Питание привозное в боксах, используется одноразовая посуда, ложки, салфетки предоставляются организацией осуществляющей питание. Раздача питания осуществляется под контролем организации привозящей питание.

2.2. Обучающийся техникума имеет право на ежедневное получение одноразового горячего питания (обед) в течение учебного года в дни и часы работы техникума. Питанием обеспечиваются обучающиеся учебных групп по программам среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) дневной формы обучения.

2.3. Обеспечение питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, производится в соответствии с постановлением Правительства Ростовской области от 03.08.2012 г. № 726 «О предоставлении мер социальной поддержки детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области». Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, имеют право на бесплатное 3-х разовое питание. При наличии только одноразового горячего питания данной категории обучающихся, выдаются наличные деньги полностью или частично в количестве, не компенсированном одноразовым питанием, с учетом торговой наценки.

2.4. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», СанПиН 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

2.5. Техникум совместно с управлением Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области (далее - Роспотребнадзор) или его структурными подразделениями на основе общих прин-

ципов формирования рационов питания обучающихся не реже двух раз в год разрабатывает и утверждает примерное цикличное двухнедельное меню рационов обедов (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов) для обеспечения обучающихся горячим питанием. Ежедневное меню рациона обеда согласовывается и утверждается в установленном порядке. При необходимости (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

2.6 Предоставление услуг по организации горячего питания осуществляют предприятия - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

2.8. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на директора техникума.

2.9. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума (6 дней). Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью не менее 15 минут каждая.

2.10. Отпуск питания организуется на основании заявок в соответствии с графиком, утверждаемым директором техникума.

Заявка на количество питающихся техникума уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.11. Директор техникума, назначает ответственного организатора питания.

Контроль за обеспечением обучающихся горячим питанием осуществляется ежедневно мастером п/о (кураторами), закрепленными за группами приказом директора техникума.

2.12. Для правильности и своевременности расчетов с предприятием общественного питания:

- организатор питания, совместно с бухгалтерией техникума, представителем предприятия общественного питания, дежурным мастером по столовой ежедневно составляют акт реализации питания, утверждаемый директором техникума.

-бухгалтерия техникума не позднее 5 дней по окончании месяца готовит, утверждаемый директором техникума, отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.

2.13. Проверка качества готовой пищи, соблюдение рецептур осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом по техникуму. В состав бракеражной комиссии входят организатор питания, представитель преподавательского состава и ученического самоуправления. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал установленного образца ежедневно.

2.14. В период прохождения производственного обучения и производственной

практики на предприятиях и других исключительных случаях нахождения вне учебного заведения (участие в областных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, спортивных соревнованиях) обучающимся техникума выплачивается денежная компенсация взамен питания в размере стоимости питания на 1 учащегося в день.

2.15. Контроль за организацией питания обучающихся техникума осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с плановыми мероприятиями по контролю, а также с требованиями Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

2.16. В случаях неполучения обучающимися питания в связи с болезнью или по иным причинам, приведшим к неявке обучающегося в техникум, возмещение расходов на питание, в том числе продуктами питания, не производится.

2.17.

3. Принципы формирования рационов питания обучающихся техникума

3.1. При формировании рационов горячего питания для обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

удовлетворение потребности детей 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;

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

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;

наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

3.2. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от их возраста и формируются в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

Рацион обедов должен обеспечивать 35% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4).

Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе горячих напитков.

3.3. Горячее питание состоит из закуски, горячего блюда и напитка. В качестве

закуски в горячем питании используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно). Горячее питание обязательно должно содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В горячем питании широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В горячем питании используются припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривает картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

В качестве горячих напитков в горячем питании используются горячее молоко, какао напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком, сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства.

3.4. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель) при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора. В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные закуски: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

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

3.6. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.7. 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 обеда не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.8. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. в состав наборов продуктов сухого пайка следует включать термизированные молочные продукты на основе йогуртов, стерилизованное молоко, сливки, молочные напитки, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

В наборы сухого пайка для питания обучающихся во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах в питание обучающихся используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке (при обязательном согласовании рациона с органами Роспотребнадзора).

3.9. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обу-

чающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.10. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.

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

3.12. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невостановленного) сырья.

3.13. Рекомендуется включать в рацион питания 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 (не чаще одного раза в 3-4 недели).

3.15. Маргарины могут использоваться в питании лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.16. В питании обучающихся 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. В питании обучающихся рекомендуется использовать мясо: говядину 1 и 2 категории, мясную свинину (ограничено), мясо птицы 1 и 2 категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.18. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло.

3.19. В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других, опасных для здоровья человека веществ и соединений.

3.20. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

3.21. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каратиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витами-

нов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

3.22. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица.

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

3.24. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.25. В составе пищевых продуктов для организации питания подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

3.26. 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 подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

3.28. Для предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний (пищевых) и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания подростков 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;

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, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

крупы, 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, овощные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.29. В питании подростков не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению их 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 т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);

пищевые продукты с содержанием искусственных красителей, консервантов, ароматизаторов, повышенным содержанием соли (чипсы, Чупа-Чупсы, кириешки, и т.д.);

майонез для заправки первых блюд;

кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин;

другие стимуляторы, алкоголь;

газированные напитки;

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.

3.30. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании подростков 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 обрести, 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;

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);

макарон по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;

яйца и мясо водоплавающих птиц;

яичницу-глазунью;

грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.31. Запрещается отпуск в буфеты-раздаточные овощных салатов, винегретов в

заправленном виде, соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

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

3.33. Производственный контроль за формированием рациона питания, его качественным и количественным составом и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания, осуществляется учреждениями, имеющими соответствующую лицензию и аттестат аккредитации на данные виды исследований.

4. Принципы формирования перечней буфетной продукции

4.1. Техникум может оказывать дополнительные услуги по питанию в соответствии с действующим законодательством.

4.2. При формировании перечня буфетной продукции предпочтение следует отдавать пищевым продуктам с высокой пищевой ценностью, главным образом продуктам, являющимся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ, таким, как молочные, мясные, рыбные продукты, орехи и т.п., а также продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами, таким, как хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно-минеральными смесями; продуктам, обогащенным белком; витаминизированным напиткам и т.п.

4.3. В ассортимент продуктов, предназначенных для реализации за наличный расчет, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке: соки, нектары и соковые напитки, преимущественно натуральные без добавления сахара, с 50-100-процентным содержанием соковых веществ, молочные и кисломолочные продукты с жирностью до 3,5% и содержанием углеводов до 12% (молочные продукты, кроме стерилизованных, реализуются с обязательным использованием охлаждаемого прилавка).

4.4. Для организации питьевого режима в продаже должна иметься питьевая вода бутилированная негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылках из полимерного материала и стекла емкостью 0,2-0,5 л, а также продается в розлив из бутылей большей емкости в стаканы из стекла или одноразовые стаканы из полимерных материалов.

4.5. В свободной продаже обязательно должны быть горячие напитки: горячее молоко, чай, чай с молоком, кофейный напиток с молоком или какао с молоком и т.п.

4.6. Для свободной продажи рекомендуется использовать свежие мытые фрукты: яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы, киви и др.; овощи: помидоры, огурцы в ассортименте не менее двух наименований.

4.7. При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков) в ассортимент продукции, реализуемой в буфете техникума следует включать блюда, кулинарные изделия, выпечку

ные и мучные кондитерские изделия собственного производства, избегая при этом повторов одноименных блюд и изделий в смежные дни.

4.8. Из готовых блюд и кулинарных изделий собственного приготовления рекомендуются салаты и винегреты собственного приготовления (заправляются непосредственно перед реализацией), бутерброды с полукопченой колбасой и сыром твердых сортов, в том числе горячие бутерброды (с сыром, колбасой вареной), сосиски, запеченные в тесте, сосиски отварные или колбаса детская отварная с гарниром и т.п.

4.9. В буфете техникума в ограниченном ассортименте могут реализовываться мучные кондитерские изделия (пряники, коврижки, кексы, рулеты и другие изделия, кроме кремовых) промышленного производства в индивидуальной порционной (массой до 100 г) упаковке, а также мучные кондитерские изделия собственного производства (кроме изделий с кремом) массой до 100 г. Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами).

4.10. Наименее предпочтительны для реализации в буфете сахаристые кондитерские изделия (карамель, конфеты, шоколад и т.п.). Последние можно реализовывать в ограниченном ассортименте (не более 5-10 наименований), только в индивидуальной порционной упаковке (массой нетто до 50 г). Предпочтение следует отдавать кондитерским изделиям, обогащенным микронутриентами (витаминами, минеральными веществами), ограниченно можно включать шоколад (на основе натуральных жиров какао).

4.11. Реализация мороженого в техникуме исключается.

5. Принципы обогащения рационов питания подростков в техникуме.

5.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций и магний и др.).

5.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона как продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) в процессе промышленного производства, так и блюд и кулинарных изделий, обогащенные витаминами (витаминизация) которых проводится непосредственно на пищеблоке.

5.3. Для обогащения микронутриентами кулинарной продукции, базовых предприятий питания, рекомендуется использовать готовые витаминно-минеральные смеси (премиксы).

5.4. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично.

5.5. В целях обогащения рационов питания подростков в техникуме высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочные каши, горячие напитки на натуральном моло-

ке, витаминизированное молоко, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе.

Согласовано:

Главный бухгалтер

Зам.директора по УВР

Старший мастер

