



**МИНИСТЕРСТВО МОЛОДЕЖИ, СПОРТА И ТУРИЗМА
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

П Р И К А З

07.12 2016 г.

Донецк

01-02/151



**Об утверждении Порядка организации
питания учащихся училища
олимпийского (спортивного) резерва**

С целью создания условий успешной подготовки спортивного резерва, спортсменов высшей квалификации в училищах олимпийского (спортивного) резерва, согласно п. 2.6 Положения о Министерстве молодежи, спорта и туризма Донецкой Народной Республики, утвержденного Постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 24.07.2015 г. № 14-2,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Порядок организации питания учащихся училища олимпийского (спортивного) резерва (прилагается).
2. Отделу обеспечения работы Министерства молодежи, спорта и туризма Донецкой Народной Республики (Кадиленко О.Б.) обеспечить в установленном порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.
4. Настоящий приказ вступает в силу со дня, следующего за днем его официального опубликования.

Министр

М.В. Мишин

Лист согласования прилагается



УТВЕРЖДЕНО

Приказом Министерства молодежи,
спорта и туризма

Донецкой Народной Республики

от 07.12 2016 г. № 01-02/151



Порядок организации питания учащихся училища олимпийского (спортивного) резерва

I. Общие положения

1.1. Настоящим Порядком определяется механизм организации питания в училище олимпийского (спортивного) резерва (далее – Училище), финансируемого из республиканского и местного бюджетов.

1.2. Организация питания учащихся в Училище осуществляется в пределах, утвержденных в установленном законодательством порядке контрольных цифр приема и планов комплектования по видам спорта – за счет средств республиканского или местного бюджетов.

1.3. Питание учащихся в столовой осуществляется согласно суточной норме питания.

II. Объекты общественного питания Училища

2.1. Питание учащихся осуществляется в столовой, а также иных объектах общественного питания (далее по тексту – столовая), осуществляющих деятельность по критерию обслуживания определенного контингента потребителей (обучающиеся), на основании положений, утверждаемых руководителем Училища. 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.

2.4. В случае отсутствия в Училище столовой, допускается организация питания учащихся юридическими лицами и физическими лицами-предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания (далее – субъекты предпринимательской деятельности), в установленном порядке, в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики.

2.5. Организация питания учащихся Училища субъектами предпринимательской деятельности осуществляется на основании договора заключенного руководителем Училища с субъектами предпринимательской деятельности, в котором определяются взаимоотношения сторон, условия, порядок, режим и формы организации питания учащихся, ответственность должностных лиц субъекта предпринимательской деятельности и Училища за организацию питания и обеспечение контроля организации питания.

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

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

- 1) книга учета проверок;
- 2) книга замечаний и предложений;
- 3) журнал регистрации для инструктажа по охране труда на рабочем месте;
- 4) сборники рецептур и блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий;
- 5) технологические карты;
- 6) ежедневное меню, утвержденное руководителем столовой;
- 7) бракеражный журнал;
- 8) 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 Училище, – 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, сборов, спортивных соревнований, восстановительных мероприятий, в том числе учебно-тренировочных сборов. Тренировки учащихся Училища проводятся круглогодично в соответствии с программами по видам спорта,

утвержденными Министерством молодежи, спорта и туризма Донецкой Народной Республики.

3.2. Питание учащихся организовывается в соответствии с примерными 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, сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды), длительности проведения учебы и тренировок, разнообразия и сочетания пищевых продуктов.

Примерный двухнедельный рацион питания составляется медицинским работником, ответственным за организацию питания, имеющим соответствующую подготовку по диетологии и утверждается руководителем Училища.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы и/или тренировок учащихся с учётом обеспечения четырехразовым или двухразовым питанием, с интервалами между приемами пищи 3-4 часа и продолжительностью каждого приема пищи не менее двадцати минут.

3.3. 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.

3.4. Для учащихся, пребывающих круглосуточно в Училище, предусматривается четырехразовое питание.

Питание состоит из первого завтрака (закуска, булочные изделия, напиток), второго завтрака (закуска, горячее блюдо, фрукты, напиток), обеда (закуска, суп, горячее блюдо, сладкое блюдо, напиток), ужина (закуска, горячее блюдо, напиток).

3.5. Обучающиеся дневного пребывания обеспечиваются двухразовым питанием (вторым завтраком и обедом). Обучающиеся, получающие двухразовое питание, снимаются с питания во второй половине дня.

3.6. Списки учащихся круглосуточно и дневного пребывания утверждаются руководителем Училища, не позднее десяти дней предшествующего бюджетного периода.

3.7. Общая калорийность суточного рациона распределяется по приемам пищи:

первый завтрак – 10 %;

второй завтрак – 20 %;

обед - 40%;

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. Девушкам, имеющим рост 180 см и выше, вес 80 кг и больше, юношам, имеющим рост 190 см и выше и вес 90 кг и больше, а также в период интенсивной спортивной подготовки по медицинским показателям, рацион питания может быть увеличен в пределах полуторной нормы.

Специальное дополнительное питание устанавливается приказом руководителя Училища на основании служебной записки врача и тренера.

3.9. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество и безопасность.

3.10. 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.

3.11. Суточная потребность в энергии и в пищевых веществах учащихся существенно различается в зависимости от вида спорта и вида нагрузки.

Утвержденные наборы продуктов, в основу которых положены суточные энергозатраты учащихся в зависимости от длительности и напряженности физических нагрузок при занятии различными видами спорта, обеспечивают необходимыми пищевыми веществами, витаминами, и восполняют затраты организма учащихся.

3.12. В зимне-весенний период согласно требованиям технических нормативных правовых актов осуществляется С-витаминизация питания учащихся из расчета суточной потребности в витамине С.

С-витаминизацию питания проводит медицинский работник Училища в пределах денежных норм расходов на питание учащихся.

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 денежной компенсацией в размере, определенном Временным порядком

финансирования за счет средств республиканского, местного бюджета, иных источников на проведение физкультурно-оздоровительных, спортивных мероприятий, утвержденным приказом Министерства молодежи, спорта и туризма Донецкой Народной Республики от 18.09.2015 г № 125, зарегистрированным в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 29.09.2015 г. № 529 (при условии включения данного мероприятия в календарные планы спортивных мероприятий).

4.2. Во время нахождения в пути к месту проведения спортивного мероприятия и обратно – неполный день, производится частичное обеспечение учащихся питанием (в столовой Училища или в пункте организации питания по месту проведения спортивного мероприятия) и продовольственным пайком из расчета суточной потребности и рациона питания по возмещению энергозатрат, предусмотренного п. 3.7 настоящего Порядка, в процентном соотношении к примерному меню.

4.3. Для оптимизации спортивной подготовки в Училище возможно введение дополнительного питания и индивидуальная корректировка суточного рациона питания потребления жидкости и поддержания водно-электролитного баланса (с учетом спортивной специализации и антропометрических данных спортсмена). Количественный режим индивидуального потребления жидкости определяется физиологическим уровнем баланса жидкости (из расчета массы тела 70 кг и температуры окружающей среды 22 °С:

Поступление жидкости, мл		Расход жидкости, мл	
Напитки	1000	Потоотделение	500
Вода в продуктах	1000	Дыхание	400
Метаболическая вода	350	Биоотходы	1450
Всего	2350	Всего	2350

Повышение температуры на каждые 3°С выше 22°С, требуют увеличения количества потребляемой жидкости на 15%. Увеличение массы тела на каждые 5 кг свыше 70 кг массы тела, требуют увеличения количества потребляемой жидкости на 10%. Каждая повторная нагрузка продолжительностью 1-2 часа требуют увеличения количества потребляемой жидкости на 30-50% в зависимости от условий, в которых выполняется нагрузка.

При проведении спортивных мероприятий по развитию скоростно-силовых способностей, учащихся Училища меняется процентное соотношение белков/жиров/углеводов=13%, 29%, 58%.

V. Контроль организации питания учащихся

5.1. Министерством молодежи, спорта и туризма Донецкой Народной Республики, органами государственного санитарного надзора и другими

государственными органами, осуществляется надзор (контроль) по организации питания учащихся, в пределах их компетенции.

5.2. Качество готовой пищи проверяется ежедневно бракеражной комиссией, состав которой утверждает руководитель Училища.

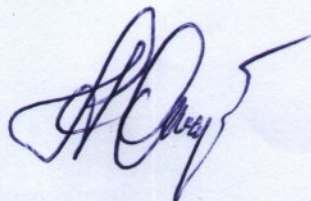
По итогам проверки делается запись в бракеражном журнале.

Ответственность за проведение бракеража несет председатель бракеражной комиссии.

5.3. Медицинский работник (медсестра по диетическому питанию, врач-диетолог), выполняющий функции диетолога, проводит обязательный, регулярный, выборочный контроль закладки продуктов при приготовлении блюд. В его обязанности входит контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм состояния оборудования, инвентаря, пищеблока. Медицинский работник не допускает к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, больных (кишечная инфекция, кожные заболевания).

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, соблюдение санитарных правил и норм, гигиенических нормативов, правил торгово-производственной деятельности в столовых и иных объектах питания возлагается на их руководителей и работников, медицинских работников Училища в объеме их функциональных обязанностей.

Первый заместитель министра



А.Ю. Громаков