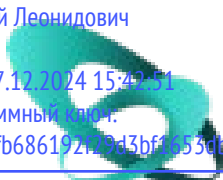


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Валерий Леонидович
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.12.2024 15:42:51
Уникальный программный код:
1ae60504b2c916e8fb686192f29d3bf0a53db777



Высшая Школа Управления

**Негосударственное образовательное частное учреждение высшего
образования «Высшая школа управления» (ЦКО)
(НОЧУ ВО «Высшая школа управления» (ЦКО))**

П Р И Н Я Т О

на заседании Ученого Совета
от «29» августа 2024 протокол № 1

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Ректор _____ В.Л. Бойко
«30» августа 2024 г.

Введено приказом ректора
от «30» августа _2024 №003/УМ/24 ____

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся в негосударственном
образовательном частном учреждении высшего образования «Высшая
школа управления» (ЦКО)**

г. Москва, 2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в негосударственном образовательном частном учреждении высшего образования «Высшая школа управления» (ЦКО) (далее – Положение) устанавливает порядок и правила организации питания обучающихся образовательной организации.

1.2. Положение разработано в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон «Об образовании»);

– Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

– Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515;

– ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения, введенный в действие приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст;

– Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

– Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

– Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;

– Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012;

– Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах, утвержденные главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015;

– технические регламенты Таможенного союза в области общественного питания.

– федеральные, региональные, муниципальные правовые акты, регулирующие вопросы организации питания обучающихся;

– Устав и иные локальные нормативные акты.

1.3. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию, осуществляющую образовательную деятельность.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех лиц, ответственных за организацию питания для обучающихся образовательной организации.

1.5. Основная цель при организации питания:

– обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и оптимального питания;

Задачами организации питания обучающихся в образовательной организации являются:

– обеспечение сбалансированности и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

– обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, охрана их здоровья, пропаганда принципов здорового питания;

- социальная защита отдельных категорий обучающихся, предоставление мер социальной поддержки.

1.6. Одними из основных принципов здорового питания детей, которые могут обеспечить поддержание их здоровья, являются:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

- оптимальный режим питания;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2. Основы организации питания обучающихся

2.1. Организация питания в образовательной организации осуществляется в соответствии с требованиями законодательства РФ с обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

2.2. Организация питания в образовательной организации предусматривает комплекс мероприятий по планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, текущему содержанию материально-технической базы, формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний и пищевых

отравлений, а также взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями).

2.3. Организация питания осуществляется организатором питания, в качестве которого может выступать сама образовательная организация или сторонняя организация (путем аутсорсинга).

2.4. Ответственность за организацию приема пищи обучающимися, организацию контроля выполнения функций по питанию, контроль качества пищевой продукции, полновесности порций и витаминизации блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, взаимодействие с соответствующими органами государственной власти обучающимися и их родителями (законными представителями) возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Ответственность за планирование питания, приготовление и выдачу пищи, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций, текущее содержание материально-технической базы и выполнение других требований, определяемых контрактом (договором), возлагается на организатора питания.

2.6. Управление организацией питания в образовательной организации осуществляет руководитель образовательной организации в объеме, соответствующем его ответственности.

2.7. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания назначается ответственное должностное лицо из числа административно-управленческого персонала с учетом финансово-экономических условий образовательной организации, доплаты за выполнение дополнительных работ (работ по организации питания).

2.8. Ответственный за организацию питания, назначенный руководителем образовательной организации (далее – ответственный):

- координирует и контролирует деятельность кураторов по организации питания;

- осуществляет мониторинг охвата питанием обучающихся, ежемесячно формирует данные мониторинга в разрезе каждой группы;

- контролирует прием пищи обучающимися, получающими льготное питание, составляет табель получения обучающимися льготного питания;

- формирует сводный список обучающихся, фактически получающих льготное питание;

- осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающихся;

- координирует работу по формированию культуры питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.9. Непосредственную организацию питания осуществляют кураторы.

2.10. Кураторы:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно уточняют представленную накануне заявку;

- сопровождают группы обучающихся для организованного приема пищи по утвержденному графику, обеспечивают дисциплину и этику приема пищи обучающимися;

- ведут табель учета полученного обучающимися питания;

- осуществляют мониторинг организации питания (в части своей компетенции);

- предусматривают мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

2.11. Проверка технологии приготовления и качество готовой продукции осуществляется ежедневно бракеражной комиссией. Результаты проверки отражаются в соответствующем журнале.

2.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательную организацию осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно образовательной организацией, являющейся заказчиком.

2.13. Образовательная организация при организации питания обучающихся учитывает мнение Совета родителей (законных представителей) обучающихся.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Обучающиеся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований по основным профессиональным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам профессионального обучения обеспечиваются бесплатным одноразовым горячим питанием (обеда).

3.2. Образовательным организациям рекомендуется использовать цикличное меню на 10, 14, 20, 28 дней. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее 10 дней, утвержденного руководителем образовательной организации.

3.3. Меню рекомендуется разрабатывать на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательной организации и учебной нагрузки.

3.4. Меню размещается в образовательной организации в месте приема пищи обучающимися на видном месте.

3.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.6. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

3.7. При организации питания обучающихся рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;

- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3.8. Детям не рекомендуется ряд продуктов и блюд. К ним относятся продукты, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира, и, в частности, копченые колбасы, закусочные консервы, жирные сорта говядины, баранины и свинины, некоторые специи (черный перец, хрен, горчица).

3.9. При организации питания обучающихся рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательной организации).

3.10. В суточном рационе питания обучающихся оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности – 10-15, 30-32 и 55-60% соответственно).

3.11. Обучающиеся обеспечиваются питанием в дни посещения теоретических и практических занятий в образовательной организации, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней. В каникулярное время, выходные и праздничные дни, а также при проведении выездных мероприятий питание обучающихся не организуется.

3.12 Денежная компенсация взамен питания в каникулярное время, выходные и праздничные дни не выплачивается.

3.13. Порядок предоставления питания льготным категориям обучающихся регламентируется локальными нормативными актами образовательной организации.

4. Документационное обеспечение предоставления питания обучающимся

4.1. В образовательной организации утверждается и хранится приказ руководителя образовательной организации о назначении ответственных за организацию питания, а также справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания в соответствии с номенклатурой дел структурных подразделений образовательной организации.

4.2. Перечень основных документов при организации питания обучающихся:

- график организации питания;
- ведомости на питание;
- копии цикличного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- ведомость контроля рациона питания;
- журнал витаминизации блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

4.3. Контроль за ведением документации осуществляет руководитель образовательной организации или лицо им назначенное.