Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Богданов Игорь Владимирович
Должность: Президент
Дата подписания: 05.04.2022 09:36:22
Уникальный программный ключ:
a67d49a885900a72328c132a51bee1a8b8b5b79efea0f48e2df151b61640b0

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Тольяттинская академия управления»

Согласовано
Председатель Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся
Частного образовательного учреждения
высшего образования
«Тольяттинская академия управления»
13 июня 2021

**П О Л О Ж Е Н И Е**

15.01.2021 № 02

Самарская область, Ставропольский район

УТВЕРЖДАЮ

Президент Академии

И.В.Богданов

15.01.2021

об организации питания в Академии

Согласовано
Председатель Совета обучающихся
Частного образовательного учреждения
высшего образования
«Тольяттинская академия управления»
14 января 2021

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся (воспитанники ДС – НШ «Росток», учащиеся СОШ – филиала Академии, студенты) и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания в ЧОУ ВО «Тольяттинская академия управления» (далее - Академия).

1.2. Основные задачи организации питания:

- обеспечение горячим сбалансированным питанием обучающихся, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии (горячее питание предполагает обязательное использование горячих блюд и напитков);
- соответствие принципам рационального, сбалансированного питания; максимального разнообразного рациона, использование достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Ответственность за надлежащую организацию питания, за качество и безопасность питания, несет руководитель предприятия, которое оказывает услуги.

1.4. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания для всех категорий обучающихся;
- порядок организации питания.

1.5. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Академии по организации питания.

1.6. Настоящее положение утверждается президентом Академии.

1.7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

1.8. Питание осуществляется в соответствии с нормативными документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с примерным меню, технологическими картами блюд из сборника рецептур;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 №16 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.9. Организация горячего питания для обучающихся является обязательной.

1.10. Руководство Академии принимает организационно-управленческие решения, направленные на обеспечение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

**2. Организация горячего питания**

2.1. Услуги по организации горячего питания в Академии оказывает предприятие питания на основании договора о сотрудничестве, договоров об организации питания.

2.2. Предприятие питания должно иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Горячим питанием обеспечивают штатные сотрудники предприятия питания.

2.3. Предприятие питания организует закупку, поставку продукции и продовольственного сырья, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов. Предприятие питания разрабатывает и согласовывает меню. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в ОО, возрастная категория, возможность вариативных форм организации питания.

2.4. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня, питание обеспечивается в качестве сухого пайка.

**3. Организация питания обучающихся ДС-НШ «Росток»**

3.1. В целях организации питания предусмотрены производственные и подсобные помещения для хранения и приготовление пищи; которые соответствуют требованиям санитарно - гигиеническим нормам.

3.2. Производственные помещения обеспеченны технологическим, холодильным, весоизмерительным, вытяжным оборудованием; работоспособность оборудования и его техническое состояние соответствует установленным требованиям; в необходимом количестве имеется инвентарь, кухонная и столовая посуда, столовые приборы.

3.3. Питание для воспитанников осуществляется на основании разработанного предприятием питания примерного 20-дневного меню. Меню утверждается директором ДС-НШ «Росток», руководителем предприятия оказывающее услуги по организации питания, президентом Академии и согласовывается с Управлением Роспотребнадзора при необходимости.

3.4. Примерное меню содержит информацию о составе блюд, энергетической и пищевой ценности, с обязательной ссылкой на рецептуру используемых блюд и в соответствии со сборником рецептур. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указывается сведения о названии блюда или кулинарного изделия, их вес. Ежедневное меню утверждается директором ДС-НШ «Росток».

3.5. Режим дня предусматривает перерывы, достаточные для приема пищи. Прием пищи осуществляется в помещении групповой комнаты (классной комнаты). Обслуживание производится посредством отпуска комплексного питания с предварительной сервировкой стола.

3.6. Обучающимся предоставляется 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.7. График приема пищи утверждается директором ДС-НШ «Росток»

3.8. Питание организуется исходя из численности обучающихся, заявленной воспитателем или помощником воспитателя (полученные сведения о количестве ежедневно предоставляется медицинской сестрой на пищеблок для организации питания на следующий день).

**4. Организация питания учащихся СОШ – филиала Академии**

4.1. Для учащихся 5-11 классов организовано привозное питание. Питание для учащихся осуществляется на основании примерного 20-дневного меню. Меню утверждается президентом Академии, директором СОШ – филиала Академии, руководителем предприятия питания и согласовывается с Управлением Роспотребнадзора. Примерное меню содержит информацию о

блюдах, энергетической и пищевой ценности, с обязательной ссылкой на рецептуру используемых блюд и в соответствии со сборником рецептур. В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указывается сведения о названии блюда или кулинарного изделия, их вес. Ежедневное меню утверждается директором СОШ – филиала Академии.

4.2. Расписание занятий предусматривает перерывы, достаточные для приема пищи:

- учащимся 5-11 классов предоставляется 2-х разовое комплексное горячее питание (завтрак, обед); обслуживание учащихся в столовой производится посредством отпуска комплексного питания с предварительной сервировкой стола;

- учащиеся 5-11 классов школы питаются по классам по утвержденному графику приема пищи:

Завтрак: после 1 урока
после 2 урока
Обед: после 4 урока
после 5 урока

- для учащихся 5 классов посещающих группу продленного дня организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник);

- дополнительное питание учащимся 5-11 классов предоставляется через буфет, в ассортименте которого предусмотрена продукция, отвечающая санитарно-гигиеническим требованиям детского питания (минеральная вода, сок, кондитерские изделия и др.).

Питание организуется исходя из численности учащихся, заявленной куратором (ежедневно медицинская сестра представляет на пищеблок сведения о количестве детей для организации питания на следующий день).

**5. Организация питания студентов**

5.1. Питание для студентов осуществляется в столовой (учебный корпус «В», цокольный этаж»).

5.2. Питание обучающихся лиц ОВЗ организуется в отдельном помещении А-114 посредством заказа блюд из меню дня. Доставку заказанных блюд осуществляют работники столовой.

5.3. В столовой предусмотрены помещения для приема пищи, которые снабжены соответствующей мебелью.

5.4. Студенческая столовая работает в рабочие дни с 08.30 часов до 20.00 часов (при необходимости столовая организовывает питание для студентов в выходные дни).

5.5. Расписание занятий предусматривает перерывы, достаточные для приема пищи;

Студентам предлагается горячее питание (завтрак, обед, ужин) на выбор;

Питание студентов осуществляется на основании примерного 10-дневного меню.

В соответствии с примерным меню составляется ежедневное меню, в котором указывается сведения о названии блюда или кулинарного изделия, вес, цена.

Предлагается на выбор каши, запеканки, холодные закуски, салаты, свежие овощи, первое блюдо, несколько видов вторых блюд, разнообразные гарниры, напитки, соки, морсы, выпечка, на выбор буфетная продукция;

5.6. Обслуживание студентов в столовой производится посредством отпуска блюд по свободному выбору с раздачи.

5.7. Предусмотрены блюда щадящего питания: молочные блюда, блюда из яиц, блюда из тушёных и отварных овощей, широкий ассортимент мясных и рыбных блюд.

5.8. Приготовление блюд для студентов осуществляется на пищеблоке предприятия организовывающее питание с доготовкой в столовой вуза.

Питание организуется исходя из численности студентов, заявленных сотрудниками отдела организации учебного процесса.

**6. Контроль организации питания**

6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют в пределах своей компетенции руководитель предприятия питания, заведующий производством, технолог (или бухгалтер).

6.2. Проверку качества готовых блюд, приготовленных на пищеблоке предприятия питания, осуществляет бракеражная комиссия, состоящая из сотрудников предприятия питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Проверку качества привозных блюд или блюд, приготовленных на пищеблоке Академии, также проводит бракеражная комиссия в составе сотрудников предприятия питания и работников Академии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.4. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом президента Академии. Подготовка приказа о создании бракеражной комиссии возлагается на помощника президента, директора ДС – НШ «Росток», директора СОШ – филиала Академии.

6.5. Контроль качества питания осуществляет помощник президента, директор ДС-НШ «Росток», директор СОШ – филиала Академии.

6.6. Общее руководство работой по организации питания возлагается на помощника президента.

**7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее положение вступает в силу со дня его утверждения президентом Академии и действует до его отмены или замены новым.

7.2. Все не предусмотренное в настоящем положении регулируется Уставом Академии и действующим законодательством Российской Федерации.

Помощник президента Нестерова Л.В.