

Приложение № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом РАМ имени Гнесиных
от «21» апреля 2025 г. № 798а

*(в редакции приказа РАМ имени Гнесиных
от «09» июня 2025 г. № 1157)*

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и работников
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Российская академия музыки имени Гнесиных»

I. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия музыки имени Гнесиных» (далее соответственно – Положение, Академия) регламентирует организацию питания обучающихся и работников в Академии с целью соблюдения гарантий по охране их здоровья и создания условий для качественного и безопасного питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

1.2.1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.2.2. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

1.2.3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

1.2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

1.2.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2.6. правилами внутреннего распорядка для обучающихся и правилами внутреннего трудового распорядка, утвержденных в Академии, а также иными локальными нормативными актами Академии.

1.3. Основные принципы организации питания в Академии:

1.3.1. Доступности здорового питания.

1.3.2. Обеспечение рационального, сбалансированного, разнообразного питания.

1.3.3. Соответствия рационов возрастным особенностям обучающихся.

1.3.4. Соблюдения гигиенических норм и поддержания чистоты.

II. Организация питания

2.1. В Академии питание может быть организовано одним из двух способов:

2.1.1. Самостоятельная организация питания Академией.

2.1.2. Привлечение организации, оказывающей услуги общественного питания (далее – оператор питания), имеющей необходимые ресурсы и документацию, соответствующие требованиям законодательства Российской Федерации.

2.2. Оператор питания определяется в порядке отбора предложений для организации пункта питания для обучающихся и работников Академии, установленном локальным нормативным актом Академии. По согласованию с Министерством культуры Российской Федерации Академия вправе предложить данному оператору питания заключить договор аренды в целях организации питания обучающихся и работников Академии.

Оператор питания должен иметь опыт работы в сфере предоставления услуг питания и организации питания в образовательных организациях не менее 3 лет, а также соответствовать требованиям, установленным в разделе V Положения.

2.3. Для осуществления питания используются специализированные помещения Академии, которые оснащаются необходимым оборудованием Академией или оператором питания, в зависимости от способа организации питания, предусмотренного пунктом 2.1 Положения. Специализированное помещение должно быть оснащено с соблюдением требований законодательства Российской Федерации, санитарных правил и норм, а также Положения.

2.4. Организация питания в Академии может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее – пункт питания).

2.5. Стоимость питания устанавливается самостоятельно Академией или оператором питания, в зависимости от способа организации питания, предусмотренного пунктом 2.1 Положения.

2.6. При организации питания запрещается:

2.6.1 Реализовывать продукцию, не прошедшую контроль качества и не предусмотренную меню.

2.6.2 Использовать в продукции полуфабрикаты низкого качества.

2.6.3 Повторное использование неиспользованных блюд или остатков.

2.6.4 Нарушение технологии приготовления и хранения продуктов.

2.6.5 Присутствие посторонних лиц без допуска в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пунктах питания.

2.6.6 Отсутствие ответственного работника на объекте в рабочее время.

2.7. Обучающиеся и работники Академии вправе употреблять в пунктах питания продукцию собственного приготовления.

2.8. В соответствующем договоре с оператором питания и (или) в локальном нормативном акте Академии, предусмотренном пунктом 2.2 Положения, Академией наряду с определенными разделом III Положения требованиями к организации питания могут устанавливаться дополнительные условия и требования к организации питания.

2.9. Академия вправе в одностороннем порядке приостановить оказание услуг оператором питания при выявлении грубых или повторных нарушений в организации питания или угрозе здоровью обучающихся и работников Академии.

III. Требования к организации питания

3.1. Основные требования к организации питания:

3.1.1. Соблюдать требования законодательства Российской Федерации, регламентирующие деятельность в сфере общественного питания и устанавливающие обязательные правила при оказании услуг данного вида, а также иные нормативные правовые акты в данной сфере, действующие на территории г. Москвы.

3.1.2. Соблюдение и гарантированность качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

3.1.3. Обеспечение обучающихся и работников Академии разнообразным питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания, на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонных периодов (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки. Допускается корректировать указанные рационы питания с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания обучающихся и работников Академии, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

3.1.4. Возможность предоставления диетического питания для обучающихся и работников Академии, при этом для несовершеннолетних обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) обучающихся назначениями лечащего врача.

3.1.5. Меню утверждается ежедневно и размещаться на информационном стенде пунктов питания, при этом в меню должны быть предусмотрены варианты блюд для лиц с пищевой аллергией, соблюдающих посты, а также предусмотрено меню комплексного обеда.

3.1.6. Обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности.

3.1.7. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников Академии инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3.1.8. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3.1.9. Создание условий для удобного выбора обучающимися и работниками Академии наиболее подходящего способа оплаты.

3.2. Основные требования к условиям осуществления питания в пунктах питания:

3.2.1. Выполнять требования санитарного законодательства Российской Федерации, методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, а также рекомендациями Роспотребнадзора и иных уполномоченных государственных органов в сфере организации питания.

3.2.2. Наличие помещений для приема пищи, снабженных в соответствии с требованиями санитарных правил и норм мебелью, а также салфетками и полотенцами из бумаги.

3.2.3. Осуществление работы в пунктах питания квалифицированными работниками, имеющими соответствующее медицинское заключение и прошедших необходимое обучение и аттестацию.

3.2.4. Проведение ежедневной влажной уборки помещений для приема пищи с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.2.5. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

3.2.6. График и режим работы пунктов питания устанавливается в соответствии с локальными нормативными актами Академии.

3.2.7. Реализация готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления с целью предотвращения размножения микроорганизмов.

3.2.8. Работники пунктов питания должны носить одежду для работников, предусмотренную ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции, одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП», утвержденный приказом Росстандарта от 25.07.2022 № 678-ст, и сменную обувь.

IV. Питание отдельных категорий обучающихся

4.1. Для отдельных категорий обучающихся может предоставляться бесплатное или льготное питание, а также иные меры поддержки (далее соответственно – льготная категория, меры поддержки). Льготная категория и меры поддержки определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальными нормативными актами Академии оператором питания или Академией самостоятельно, в зависимости от способа организации питания, предусмотренного пунктом 2.1 Положения.

V. Требования к оператору питания

5.1. Оператора питания должен соответствовать следующим требованиям:

5.1.1. Иметь в наличии все установленные законодательством Российской Федерации документы, дающие право на предоставление услуг питания.

5.1.2. Иметь опыт работы по системе ХАССП.

5.1.3. Иметь налаженные поставки сырья и товаров для организации производственного цикла.

5.1.4. Иметь в штате квалифицированных специалистов со стажем работы в сфере общественного питания не менее 5 лет: шеф-повар или заведующий производством, технолог/инженер-технолог.

5.1.5. Работники оператора питания обязаны:

иметь медицинские книжки с актуальными записями и прохождением медицинских осмотров;

проходить гигиеническое обучение ежегодно;

строго соблюдать гигиенические и санитарные нормы при работе.

5.1.6. Продукты питания должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации, нормативным правовым актам, регламентирующим деятельность в сфере общественного питания.

5.2. Требования к оператору питания установлены непосредственно к оператору питания, наличие сведений и документов, подтверждающих соответствие требованиям, установленным данным разделом Положения, относящиеся к деятельности иных юридических и (или) физических лиц, в том числе аффилированных по отношению к оператору питания, не могут подтверждать соответствие оператора питания указанным требованиям.

VI. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль за организацией питания, в том числе деятельностью оператора питания, проводится Академией не реже одного раза в три месяца.

6.2. Целями осуществления контроля за организацией питания являются обеспечение высокого качества оказываемых услуг, безопасности пищевой продукции и удовлетворенности обучающихся и работников Академии.

6.3. Контроль за организацией питания осуществляет Академия в лице:

6.3.1. Комиссии по контролю за питанием в Академии, созданной распорядительным актом Академии;

6.3.2. Ответственного за организацию питания работника или структурного подразделения Академии, определенного ректором Академии (далее – ответственный за организацию питания).

6.4. Комиссия по контролю за питанием в Академии действует на основании положения, утверждаемого локальным нормативным актом Академии.

6.5. Контроль за организацией питания проводится в следующих формах:

6.5.1 Плановые проверки, которые проводятся в соответствии с планом, утверждаемым ректором Академии.

6.5.2 Внеплановые проверки по поступившим жалобам, обращениям от обучающихся, работников, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся, профессиональных союзов обучающихся и (или) работников Академии или инициированные руководством Академии.

6.5.3 Органолептический контроль, проводимый членами комиссии по контролю за питанием в Академии.

6.5.4 Мониторинг удовлетворенности, проводимый Академией или оператором питания.

6.6. Результаты контроля за организацией питания оформляются в виде акта-проверки, справок, аналитической информации. Форма акта-проверки утверждается приказом Академии.

6.7. Результаты проведенного контроля за организацией питания представляются руководству Академии, доводятся до сведения работников и обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся Академии.

6.8. В случае выявления нарушений организации питания в Академии комиссией по контролю за питанием в Академии или ответственным за организацию питания составляется предписание об устранении нарушений.

При систематических или грубых нарушениях организации питания оператором питания Академия в одностороннем порядке расторгает с ним соответствующий договор(ы).

VII. Ответственность за организацию питания

7.1. Ответственность за организацию питания в Академии несет руководитель пункта питания.

7.2. За причинение вреда здоровью обучающимся или работникам Академии руководитель пункта питания несёт полную имущественную и административную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.3. Оператор питания наряду с ответственностью, предусмотренной пунктами 7.1 и 7.2 данного раздела, несет ответственность за неисполнение условий соответствующего договора и недостоверность предоставленной документации.