

РАМ ИМЕНИ ГНЕСИНЫХ

Повышение эффективности работы СТОЛОВОЙ

Качественное питание-основа здоровья и успешной
профессиональной деятельности музыкантов

Российская академия музыки имени Гнесиных — одна из старейших и
престижных музыкальных образовательных организаций России
с 3 500 обучающимися и 950 работниками.

В рамках программы повышения качества питания в РАМ имени Гнесиных
предусмотрено привлечение оператора питания, оснащенного современным
оборудованием и предлагающего широкий ассортимент здоровых,
качественных и разнообразных блюд.

Цель — создать безопасные, комфортные и
эффективные условия питания, соответствующие
высоким стандартам Академии



Общая информация

Численность посетителей

3500 обучающихся и 950 работников — постоянные пользователи столовой Академии*.

*Без учета родителей (законных представителей) несовершеннолетних, посетителей творческих и концертных мероприятий.

Значимость отбора предложений

РАМ имени Гнесиных — объект культурного наследия федерального значения. Отбор наилучшего предложения по организации питания в Академии позволит обеспечить охрану здоровья обучающихся и работников, улучшение инфраструктуры питания и успешное проведение образовательного процесса, творческих и концертных мероприятий.

Общая информация о помещениях, предусмотренных для организации питания

УЛ. ПОВАРСКАЯ, Д. 38, СТР. 1

232,2 кв.м.

- комната персонала
- помещение подсобное
- умывальная
- уборная
- моечная
- цех (четыре помещения)
- помещение для резки хлеба
- коридор
- кладовая
- помещение подсобное
- зал обеденный

УЛ. 5-Я МАГИСТРАЛЬНАЯ, Д. 5

34,0 кв.м.

- цех
- моечная
- помещение подсобное

- Помещения являются федеральной собственностью и принадлежат РАМ имени Гнесиных на праве оперативного управления



Основные требования к инфраструктуре и оборудованию столовой

Современное оборудование

Включающее новые плиты, духовки и системы охлаждения, что позволит обеспечить стабильное качество блюд и повысит производительность персонала.

Оптимизация рабочего пространства

Эргономичный дизайн кухни улучшит поток работы, сократит время приготовления и снизит риски ошибок.

Экологичность

Использование энергоэффективных приборов снизит затраты и уменьшит экологический след объектов питания Академии.

Основные требования к меню

Разработка сбалансированного меню

Здоровый рацион для взрослых и детей

Меню должно учитывать энергозатраты и потребность в витаминах и микроэлементах, быть ориентированным в том числе на потребности музыкантов.

Разнообразие блюд

Предусмотрены варианты для разных предпочтений и диет: вегетарианское, безглютеновое, низкокалорийное, национальные и конфессиональные предпочтения.

Сезонность и локальные продукты

Использование свежих, местных ингредиентов. Разработка рационов питания с учетом сезонных периодов (летне-осеннее, зимне-весеннее).

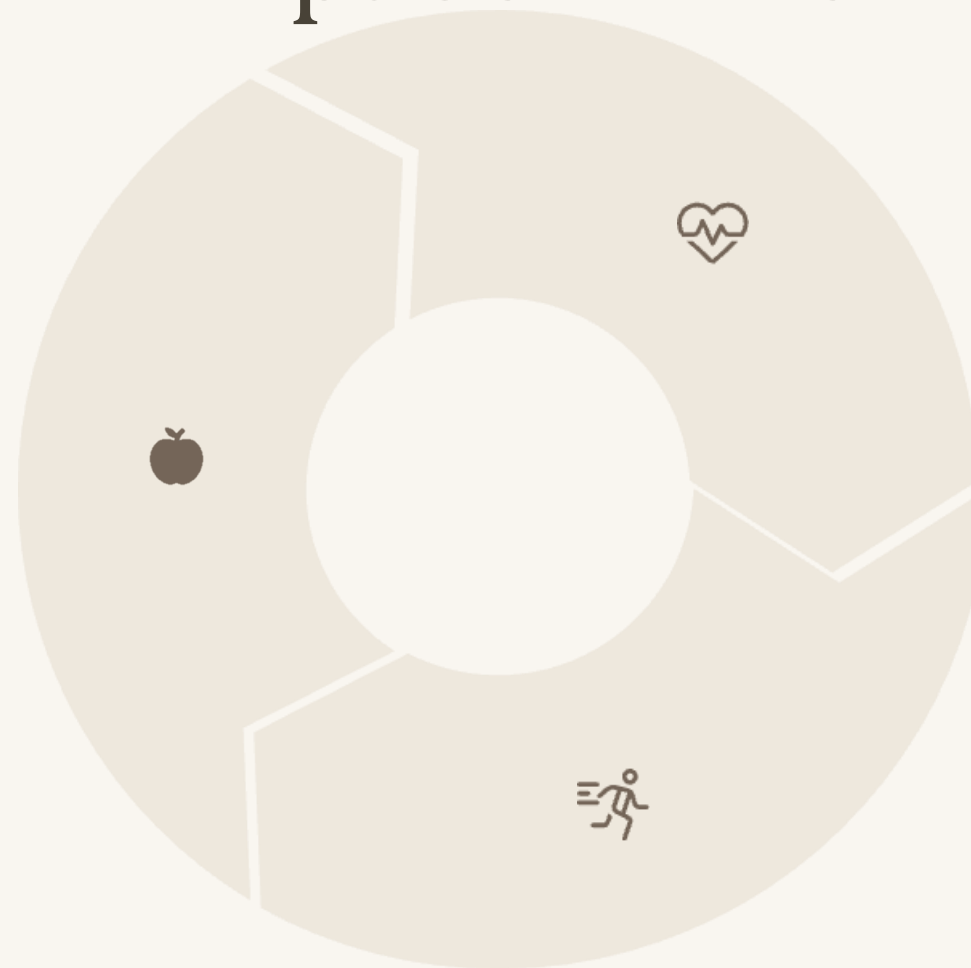


Основные требования к обеспечению здорового питания

Поддержание здоровья обучающихся и работников

Соблюдение принципов здорового питания

Рациональное питание обеспечивает энергию и поддерживает концентрацию во время занятий и выступлений.



Профилактика заболеваний

Снижение риска хронических заболеваний за счет сбалансированных блюд и регулярного питания.

Соблюдение санитарных правил и норм

Способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов, предотвращению инфекционных заболеваний и поддержанию здоровья.

Основные организационные аспекты

Наличие системы контроля

Внедрены жесткие стандарты санитарии и контроля качества продуктов и продукции.

Обучение персонала

Регулярное обучение работников столовой по вопросам гигиены и обслуживания.

Мониторинг процессов

Систематический контроль исполнения требований и оперативное реагирование на замечания.



Процедура отбора оператора питания*

1

Публикация объявления

Открытое объявление о проведении отбора среди организаций общественного питания.

2

Приём и рассмотрение заявок

Анализ предложений, оценка соответствия требованиям Академии и законодательству.

3

Принятие решения

Академия решает принять наилучшее предложение из поступивших в рамках отбора или не принимать ни одно из них.

*В соответствии с локальным нормативным актом РАМ имени Гнесиных





Нормативное регулирование и безопасность

1

Соблюдение Федерального закона №273-ФЗ, санитарных правил и норм

Организация питания в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

2

Внутренние регламенты Академии

Положение об организации питания обучающихся и работников РАМ имени Гнесиных принято для обеспечения безопасности и качества услуг.

3

Контроль параметров

Регулярные проверки санитарного состояния и качества блюд на соответствие установленным законодательства Российской Федерации правилам и нормам.