

Министерство культуры Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Академия хорового искусства имени В.С. Попова»

Принято
на заседании Учёного совета
Академии хорового искусства
имени В.С. Попова
28.02.2022, Протокол № 1

Утверждаю:
И.о. ректора Академии хорового
искусства имени В.С. Попова

А.В. Соловьёв

«03» марта 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся и работников
Академии хорового искусства имени В.С. Попова**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Академия хорового искусства имени В.С. Попова» (далее – Академия).

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Академии разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса; нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3.6.1079-01); статьи 15 Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в Академии являются:

Подписано простой электронной подписью
ФИО: Соловьёв Александр Владиславович
Должность: исполняющий обязанности ректора
Дата и время подписания: 02.03.2022 23:26:34
Ключ: 8a583f0a-37b8-4343-afee-eeb93edf1cde
Документ: 3abef390-24cf-4c9d-b8c2-cf635d209d34
Имитовставка: bd79921a

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников Академии инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- создание условий для обеспечения питанием лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников Академии;
- порядок организации питания в Академии.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым Советом Академии и утверждается ректором.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В АКАДЕМИИ

2.1. Организация питания в Академии осуществляется в столовой для обучающихся, преподавателей, профессорско-преподавательского состава, концертмейстеров и сотрудников (далее – точка общественного питания).

2.2. В точке общественного питания Академии в соответствии с установленными санитарными правилами и требованиями создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовой, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Академии, поставке продовольственных товаров для организации питания в Академии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Точка общественного питания Академии является социально-ориентированной и предназначена исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.5. При организации питания обучающихся и работников Академии обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем

пищевым продуктам,

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд;
- обеспечение при необходимости помощи инвалидам и лицам с ОВЗ при выборе блюд и доставки их к месту приема пищи;
- обеспечение беспрепятственного движения инвалидов благодаря соответствующей расстановке мебели и оборудования.

2.6. Питание в Академии организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарным правилам и нормативам.

2.8. Ответственность за качество питания в Академии несет руководитель точки общественного питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В АКАДЕМИИ

3.1. Точка общественного питания осуществляет производственную деятельность после заключения договора аренды.

3.2. Точка общественного питания Академии осуществляет производственную деятельность в полном объеме ежедневно в режиме с 08:30 до 20:30, в том числе воскресные и праздничные дни.

3.3. В случае отсутствия необходимости работать в праздничный или в выходной день, точка общественного питания осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором Академии.

3.4. Режим работы в течение года: с 30 августа по 30 июня. В летнее каникулярное время - с 01 июля по 29 августа, точка общественного питания Академии функционирует по утверждаемому ректором Академии графику.

3.5. При составлении меню общественного питания точки руководствуются «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». В каждой позиции меню должно предлагаться 2-4 блюда: супов, основных блюд, которые непременно включают различные вариации из рыбы,

мяса, вегетарианских блюд, гарниров, салатов, десертов, напитков, различных видов хлеба. Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты.

3.6. Реализация не предусмотренной утвержденными перечнями и меню продукции не допускается.