

Приложение
к приказу НИУ ВШЭ – Пермь
от 04.12.2024 № 8.2.6.2-10/041224-1

УТВЕРЖДЕНО
ученым советом НИУ ВШЭ – Пермь
протокол от 19.09.2024 № 8.2.1.7-10/190924-10
протокол от 21.11.2024 № 8.2.1.7-10/211124-12

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
педагогическим советом
Лицея НИУ ВШЭ – Пермь
протокол от 09.09.2024
№ 8.2.2.2-11/090924-1

Положение об организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся в Лицее НИУ ВШЭ – Пермь

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания и обеспечении питьевого режима обучающихся в Лицее НИУ ВШЭ – Пермь (далее соответственно – Положение, Лицей, НИУ ВШЭ – Пермь) разработано в целях организации питания и обеспечения питьевого режима в Лицее НИУ ВШЭ – Пермь.

1.2. Настоящее Положение в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации;
- Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

– методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

– методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

– Закон Пермской области от 09.09.1996 № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»;

– Постановление Правительства Пермского края от 30.12.2022 № 1176-п «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки семьям, имеющим детей, в Пермском крае и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Пермского края»;

– Закон Пермского края от 12.03.2014 № 308-ПК «Об образовании в Пермском крае»;

– иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в НИУ ВШЭ – Пермь.

1.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченного им лица (далее – уполномоченное лицо) и действует до утверждения нового положения.

1.4. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченным лицом.

1.5. Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченным лицом.

1.6. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

1.6.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

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

1.6.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.6.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

1.6.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся.

1.7. Администрация Лицея совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся.

2. Порядок организации питания

2.1. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение

обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием.

2.2. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню (двухнедельным) для обучающихся в возрасте 11-18 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, директором НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченным лицом, а также руководителем организации, которой организуется питание.

2.3. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, директором НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченным лицом, а также руководителем организации, которой организуется питание.

2.4. НИУ ВШЭ – Пермь обеспечивает обучающихся Лицея:

2.4.1. основным (горячим) питанием за счет средств бюджета Пермского края (далее – бесплатное питание) и за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося (далее – платное питание);

2.4.2. буфетным питанием обучающиеся Лицея обеспечиваются на платной основе.

2.5. Мерой социальной поддержки в форме предоставления бесплатного питания обеспечиваются обучающиеся Лицея, относящиеся к льготным категориям населения (далее – льготные категории обучающихся):

– семьи, среднедушевой доход которых ниже прожиточного минимума на душу населения, установленный в Пермском крае;

– многодетные семьи, имеющие удостоверение многодетной семьи, среднедушевой доход которых ниже прожиточного минимума на душу населения, установленный в Пермском крае.

2.6. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление не позднее чем за 1 (один) день до дня, когда обучающийся должен получить питание.

2.7. Обеспечение питанием в Лицее осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания посредством заключения договора аренды/безвозмездного пользования на помещения столовой.

2.8. Питание осуществляется по графику, утвержденному директором Лицея или иным лицом, уполномоченным директором НИУ ВШЭ – Пермь (далее – уполномоченное лицо) в соответствии с режимом работы Лицея.

2.9. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором Лицея, а также утверждается руководителем организации, которой организуется питание и вывешивается в обеденном зале.

2.10. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором Лицея на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

2.11. Дежурный администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3. Организация питьевого режима

3.1. Питьевой режим организовывается посредством установки с использованием кипяченой питьевой воды.

3.2. Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды осуществляется соблюдении следующих требований:

3.2.1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;

3.2.2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

3.2.3. смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется сотрудниками организации, которая осуществляет организацию питания, в произвольной форме.

3.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченное лицо издает приказ о назначении из числа работников Лицея лица, ответственного за организацию питания обучающихся Лицея (далее – ответственный за организацию питания Лицея).

4.2. Ответственный за организацию питания Лицея выполняет следующие функции:

4.2.1. контроль за качеством питания обучающихся (текущий, административный, родительский, др.);

4.2.2. организация охвата обучающихся горячим питанием;

4.2.3. составление графика питания обучающихся с соблюдением оптимального режима питания;

4.2.4. проведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися и родителями (законными представителями), направленной на обеспечение санитарно-гигиенических основ здорового питания и соблюдение правил личной гигиены обучающихся при посещении столовой;

4.2.5. ежедневное согласование меню и контроль за его соблюдением;

4.2.6. соблюдение сбалансированности и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, соответствия энергетической ценности суточных рационов энерготратам обучающихся, учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

4.2.7. контроль за своевременным предоставлением списков обучающихся,

получающих питание в столовой, финансовой и иной отчетностью, касающейся расходования средств;

4.2.8. проведение контрольных мероприятий за организацией питания в Лицее (бракераж готовой продукции; контроль за работой столовой; проверка санитарного состояния пищеблока и соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока; проверка санитарного состояния поставляемых продуктов питания, их транспортировки, хранения, приготовления и раздачи; соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности готовой продукции, организация и проведение производственного контроля, наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами; проведение и участие в совещательных заседаниях по вопросам организации питания обучающихся; др.);

4.2.9. принятие организационно-управленческих решений на обеспечение горячим питанием обучающихся, на соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся;

4.2.10. подготовка соответствующей документации по вопросам организации питания в Лицее (протоколы проверок по результатам текущего, административного, родительского или иного контроля; ответы на запросы надзорных органов; др.);

4.2.11. регулярное наполнение и актуализация информации на стенде, в разделе «Организация питания обучающихся Лицея» корпоративного сайта (портала) НИУ ВШЭ;

4.2.12. выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания обучающихся, в пределах своей компетенции.

4.3. Режим питания в Лицее определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4.4. Питание в Лицее осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемым образцом меню приготавливаемых блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации). Меню утверждается руководителем специализированной организации общественного питания, оказывающей услуги по организации питания в НИУ ВШЭ – Пермь, согласовывается с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченным лицом.

4.5. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченного лица.

4.6. Родительский контроль за организацией питания с целью решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Лицее должен осуществляться при взаимодействии с общелицейским родительским комитетом, общественными организациями (при

наличии таковых).

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания, по инициативе родителей (законных представителей) может создаваться Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – общественная комиссия). В этом случае состав комиссии и план работы общественной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченного лица.

4.8. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (далее – мониторинг) в Лицее, руководствуясь МР 2.4.0180-20, могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, количество посадочных мест и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- участие в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- возможность задавать вопросы ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- возможность запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- возможность лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией.

4.9. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

4.10. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

4.11. В ходе проведения мониторинга члены общественной комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20), на основании которых члены

комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

4.12. По результату мониторинга организации питания члены общественной комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в адрес администрации Лицея.

4.13. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общелицейской комиссии. Итоги проверок обсуждаются.

4.14. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности итоговых результатов мероприятий родительского контроля, в том числе на общеродительских собраниях.

5. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

5.1. Ответственный за организацию питания в Лицее регулярно наполняет и актуализирует информацию в соответствии с законодательством Российской Федерации на:

5.1.1. информационном стенде по организации питания в Лицее в корпусе № 2, расположенном по адресу г. Пермь бульвар Гагарина, д.37;

5.1.2. корпоративном сайте (портале) НИУ ВШЭ в разделе «Организация питания обучающихся Лицея».