

Приложение
к приказу НИУ ВШЭ – Пермь
от 10.06.2022 № 8.2.6.2-10/100622-5

УТВЕРЖДЕНО
ученым советом НИУ ВШЭ – Пермь
протокол от 09.06.2022
№ 8.2.1.7-10/090622-6

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
педагогическим советом
Лицея НИУ ВШЭ – Пермь
протокол от 08.06.2022 № 2

Положение об организации питания обучающихся в Лицее НИУ ВШЭ – Пермь

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Лицее НИУ ВШЭ – Пермь (далее соответственно – Положение, Лицей) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы Лицея по графику, утвержденному директором НИУ ВШЭ – Пермь или иным лицом, уполномоченным директором НИУ ВШЭ – Пермь (далее – уполномоченное лицо).

1.3. 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.

1.4. 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.

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся НИУ ВШЭ – Пермь из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – льготные категории обучающихся).

1.6. Обеспечение питанием в Лицее осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания посредством заключения

договора аренды/безвозмездного пользования на помещения столовой.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся Лицея должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- приказ Министерства здравоохранения от 11.03.2012 № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»;
- 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 06.07.2007 № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»;

– решение Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»;

– решение Пермской городской Думы от 21.11.2017 № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»;

– постановление администрации города Перми от 14.06.2018 № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»;

– другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

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

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

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

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация.

2.5. 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, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Лицее:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих

качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами, в том числе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

2.6.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в Лицее со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.5. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

2.6.6. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальной странице Лицея корпоративного сайта (портала) НИУ ВШЭ.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

4. Организация питьевого режима

4.1. Питьевой режим может быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество,

соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям¹.

4.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

4.4.1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;

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

4.4.3. 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.

4.5. 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.

5. Осуществление контроля за организацией питания

5.1. Директор НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченное лицо издает приказ о назначении из числа работников Лицея лица, ответственного за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на корпоративном сайте (портале) НИУ ВШЭ в сети Интернет и на информационном стенде Лицея.

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

5.3. Контроль организации питания обучающихся в Лицее осуществляет медицинский работник здравпункта НИУ ВШЭ – Пермь в соответствии с условиями договора (соглашения) с медицинским учреждением.

5.4. Директор НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченное лицо утверждает приказом регламент проведения контрольных мероприятий в Лицее в части организации питания.

5.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной директором НИУ ВШЭ – Пермь или уполномоченным лицом.

5.6. Ответственный за организацию питания в Лицее проводит ежеквартальный мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения.

5.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению

¹ Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011<21>.

контроля за организацией питания, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – общественная комиссия). Состав комиссии и план работы общественной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директором Лицея.

6. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

6.1. В корпусе № 2, расположенном по адресу г. Пермь бульвар Гагарина, д.37, оформляется информационный стенд по организации питания в Лицее.

6.2. На корпоративном сайте (портале) НИУ ВШЭ создается раздел «Организация питания обучающихся Лицея».

6.3. Приказом НИУ ВШЭ – Пермь назначаются лица, ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на стенде, в разделе «Организация питания обучающихся Лицея» корпоративного сайта (портала) НИУ ВШЭ, включая ежедневное размещение меню.