

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Золотухина Елена Николаевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.10.2022 11:09:49  
Уникальный программный ключ:  
ed74cad8f1c19aa426b59e780a391b3e6ee2e1026402f1b3f388bce49d1d570e

**Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«Московский региональный социально-экономический институт»**

Положение рассмотрено  
Ученым советом МРСЭИ  
Протокол № 10 от 30 июня 2022 г.

Утверждаю  
Ректор Золотухина Е.Н.



«30» июня 2022 г.

**Положение  
об организации питания обучающихся в Автономной некоммерческой  
организации высшего образования «Московский региональный  
социально-экономический институт»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет основные задачи и принципы организации питания, устанавливает требования к порядку организации питания обучающихся в Автономной некоммерческой организации высшего образования «Московский региональный социально-экономический институт» (далее – Институт).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

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

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

– санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

– Устава Института;

– локальных нормативных актов Института.

1.3. Организация питания обучающихся и работников образовательной организации относится к компетенции Института.

1.4. Обучающиеся образовательной организации обеспечиваются питанием в порядке, которые установлены федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации.

1.5. Организация питания для обучающихся и работников осуществляется Институтутом в собственных столовых и буфетах, а также посредством привлечения организаций общественного питания.

1.6. Основными задачами при организации питания студентов являются:

1) обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

4) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.7. Институт обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся и работников посредством ее размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## **2. Основные принципы организации питания**

2.1. Расписание занятий обучающихся формируется таким образом, чтобы предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся не менее 20 минут.

2.2. Стоимость питания в собственных столовых и буфетах Института устанавливается из меню и калькуляции. Розничные цены на продукцию питания, производимую и реализуемую организациями общественного питания, расположенными на территории Института, устанавливаются ими самостоятельно.

2.3. Питание обучающихся и работников в Институте осуществляется за счет самих обучающихся и работников.

2.4. При формировании политики Института по организации питания учитывается мнение обучающихся и работников Института, в связи с чем периодически проводится анонимное анкетирование.

2.5. Пункты общественного питания в Институте осуществляют обеспечение обучающихся и работников питанием круглогодично (кроме летнего каникулярного периода с 1 июля по 31 августа) с понедельника по воскресенье согласно установленному режиму работы.

## **3. Порядок организации питания в образовательной организации**

3.1. При организации питания в образовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

– в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

– в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;

– в составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий,

помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары);

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;

- оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов;

- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;

- складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

- технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим;

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород;

- при замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью;

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой;

- для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц;

- количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц;

– обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.2. Питание обучающихся в образовательной организации осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также дополнительного питания (буфетной продукции).

3.3. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

3.4. Меню разрабатывается на период не менее двух недель и утверждается руководителем образовательной организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания в образовательной организации меню согласовывается руководителем образовательной организации и утверждается руководителем предприятия общественного питания.

3.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, представленной в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. В обеденном зале должна размещаться следующая информация:

– ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– меню дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– рекомендации по организации здорового питания.

3.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны

храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.8. Ассортимент основного (организованного) питания и дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.9. Допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.10. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3.12. Отпуск питания обучающимся и работникам осуществляется в соответствии с режимом питания, утвержденным Ректором Института. Как правило, обед проводится на перерыве между занятиями продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.13. Организация обслуживания обучающихся и работников питанием происходит через раздачу.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2022 и действует до его отмены или принятия нового локального нормативного акта.

4.2. Настоящее Положение может быть изменено и дополнено. Внесение изменений и дополнений в Положение производится в установленном порядке (рассматриваются на ученом совете Института и утверждаются приказом ректора Института).

4.3. Электронный вариант настоящего Положения размещается на официальном сайте Института в сети Интернет.