

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Богатырёв Дмитрий Кириллович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2021 21:41:33
Уникальный программный ключ:
dda1af705f677e4f7a7c716a8996df8089a02552bf4508e9ba77f38a85af1405



**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РУССКАЯ ХРИСТИАНСКАЯ ГУМАНИТАРНАЯ АКАДЕМИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ЧОУ «РХГА»

Д.К. Богатырев

«30» декабря 2020 г.

Введено в действие

Приказом № 130

от «30» декабря 2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ЧАСТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РУССКАЯ ХРИСТИАНСКАЯ ГУМАНИТАРНАЯ АКАДЕМИЯ»
(ЧОУ «РХГА»)**

Санкт-Петербург

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения	3
2. Термины и определения.....	3
3. Порядок и общие принципы организации питания	3
4. Ответственность Академии за организацию питания	4
5. Ответственность предприятия общественного питания.....	5
4. Заключительные положения.....	6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации питания в Частном образовательном учреждении высшего образования «Русская христианская гуманитарная академия» (ЧОУ «РХГА») (далее – Академия).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом Академии, 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», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Данное Положение устанавливает порядок горячего рационального питания, буфетного обслуживания и размещения торговых аппаратов на территории Академии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся Академии.

Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом ректора Академии.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Предприятие общественного питания – юридическое лицо или гражданин, в том числе индивидуальный предприниматель, осуществляющий деятельность по оказанию услуг общественного питания населению.

Буфет – предприятие общественного питания, реализующее ограниченный ассортимент продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, а также покупные товары с возможностью съесть их непосредственно в месте приобретения.

Вендинговый аппарат – аппарат для автоматической выдачи пищевой продукции.

3. ПОРЯДОК И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Академия обеспечивает обучающихся разнообразным здоровым питанием на платной основе.

3.2. Через аппараты для автоматической выдачи (вендинговые аппараты) могут реализовываться: пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также продукты в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара, а также другая пищевая продукция, разрешенная соответствующими нормативными документами для образовательных учреждениях. Вендинговые автоматы устанавливаются в Академии на основании заключенного договора.

3.3. Академия создает следующие условия для организации горячего питания обучающихся:

3.3.1. предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;

3.3.2. предусмотрены производственные помещения для хранения продукции,

оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;

3.3.3. разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы буфета, время перемен для приема пищи и т.д.)

3.3.4. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3.5. Академия вправе организовать горячее питание путем заключения договора с Предприятием общественного питания.

3.3.6. Академия обеспечивает Предприятие общественного питания электроэнергией, холодной водой, отоплением, канализацией и вентиляцией, а также поддерживает в исправном состоянии соответствующие инженерные системы и сети.

3.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АКАДЕМИИ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

4.1. Руководство Академии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.2. Режим питания в Академии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к Академии общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

4.3. Горячее питание в Академии осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного меню (Приложения №№ 4-8).

4.4. Меню утверждается руководителем Академии (Приложение № 9).

4.5. Академия организует производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Заключает договоры со специализированными организациями и организует проведение мероприятий:

4.5.1. по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, установленной требованиями действующего законодательства;

4.5.2. по охране помещения.

4.6. Создает бракеражную комиссию, осуществляющую оценку качества приготовленной пищи. Данные вносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №3).

4.7. Проводит работу по пропаганде здорового питания, формированию навыков культуры еды.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется Предприятием общественного питания, действующим в соответствии с заключенным Договором.

5.2. Предприятие общественного питания обеспечивает:

5.2.1. безопасное, полноценное, качественное и разнообразное горячее питание обучающихся в Академии;

5.2.2. строгое соблюдение правил приемки поступающих в пункт питания продуктов питания (готовых блюд) к качеству и безопасности пищевых продуктов, а также условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с действующим законодательством РФ;

5.2.3. выполнение работниками Предприятия общественного питания требований, норм и правил в организации питания, правил по технике безопасности, санитарных норм и правил в соответствии с действующим законодательством;

5.2.4. ежедневную уборку и дезинфекцию помещений, оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с нормативными требованиями;

5.2.5. периодическую (а также при подготовке буфета к началу нового учебного года) генеральную уборку и дезинфекцию помещений, оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с нормативными требованиями.

5.2.6. наличие достаточного количества и надлежащего качества технологического, холодильного и другого оборудования, столовой и чайной посуды, стеллажей для сушки посуды, производственных столов согласно санитарным требованиям;

5.2.7. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования

5.2.8. проведение ежегодного (перед началом нового учебного года) контроля исправности технологического оборудования;

5.2.9. ведение документации по установленным формам:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 3);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2);
- гигиенический журнал (Приложение № 1);
- архив ежедневных меню. Архив хранится не менее 60 дней;
- приходные документы на пищевую продукцию, готовые блюда, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- книга отзывов и предложений

5.2.10. прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

5.3. Представитель Предприятия общественного питания входит в состав бракеражной комиссии, осуществляющей оценку качества блюд.

5.4. Предприятие общественного питания проводит:

5.4.1. работу по обеспечению сертифицированной, качественной, соответствующей

гигиеническим требованиям продукцией, расширению ассортимента блюд, наличию в меню витаминизированных блюд;

5.4.2. ежедневный отбор суточной пробы от каждой партии блюд и витаминизацию третьих и сладких блюд под контролем медицинского работника;

5.4.3. замену забракованной бракеражной комиссией продукции;

5.4.4. Несет ответственность за наличие личных медицинских книжек у каждого работника Предприятия общественного питания, своевременное прохождение работниками периодических медицинских осмотров, вакцинации.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание обучающихся в Академии.

6.2. Руководитель Академии несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование буфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания обучающихся в Академии в соответствии с настоящим Положением.

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

**ЖУРНАЛ
УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия																																
		месяц/дни: (ежедневно)																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ
ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Рекомендованные среднесуточные наборы пищевой продукции для организации
питания обучающихся
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки
1	Хлеб ржаной	120
2	Хлеб пшеничный	200
3	Мука пшеничная	20
4	Крупы, бобовые	50
5	Макаронные изделия	20
6	Картофель	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320
8	Фрукты свежие	185
9	Сухофрукты	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200
11	Мясо 1-й категории	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	77
15	Молоко	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60
18	Сыр	15
19	Сметана	10
20	Масло сливочное	35
21	Масло растительное	18
22	Яйцо, шт.	1

23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	35
24	Кондитерские изделия	15
25	Чай	2
26	Какао-порошок	1,2
27	Кофейный напиток	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3
29	Крахмал	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5
31	Специи	2

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	100 - 150
Первое блюдо	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100 - 120
Гарнир	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200
Фрукты	100

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах
белки (г/сут)	90
жиры (г/сут)	92
углеводы (г/сут)	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2720
витамин С (мг/сут)	70
витамин В1 (мг/сут)	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	900
витамин D (мкг/сут)	10
кальций (мг/сут)	1200
фосфор (мг/сут)	1200
магний (мг/сут)	300
железо (мг/сут)	18
калий (мг/сут)	1200
йод (мг/сут)	0,1
селен (мг/сут)	0,05
фтор (мг/сут)	4,0

**КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ**

Продолжительность, либо время нахождения обучающегося в Академии	Количество обязательных приемов пищи
до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации): либо завтрак и обед, либо обед и полдник

Приложение № 9
к Положению об организации питания

МЕНЮ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							