

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Директора

Санкт-Петербургского государственного

бюджетного профессионального

образовательного учреждения

«Академия танца Бориса Эйфмана»

от «28» августа 2015 г. № 92/1



Афанасьева Л.О.

**Положение о порядке организации питания в  
Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном  
образовательном учреждении «Академия танца Бориса Эйфмана»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение определяет:

- порядок организации питания обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Академия танца Бориса Эйфмана» (далее – Учреждение);
- порядок предоставления обучающимся питания в Учреждении;
- порядок оплаты питания, основания, условия и порядок возмещения родителями (законными представителями) обучающихся средств, затраченных Учреждением на питание обучающихся (стоимости полученного обучающимися питания) в Учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого в Учреждении на льготной основе;
- порядок предоставления питания педагогическим и иным сотрудникам Учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Положение утверждается приказом Директора Учреждения и является локальным нормативным актом Учреждения. Изменения и дополнения в настоящее Положение также утверждаются приказом Директора Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является обязательным для обучающихся в Учреждении и их законных представителей. Заключение Договора на оказание образовательных и иных услуг в сфере начального общего и дополнительного образования или Договора на оказание образовательных в сфере среднего профессионального образования обучающиеся и их законные представители подтверждают свое согласие с настоящим Положением в полном объеме.

1.5. Экземпляр настоящего Положения размещается в Учреждении в свободном доступе для ознакомления обучающихся и их законных представителей, а также лиц, желающих проходить обучение в Учреждении и их законных представителей. Всем указанным лицам экземпляр настоящего Положения представляется для ознакомления без ограничений.

1.6. При заключении обучающимися (их законными представителями) Договора на оказание образовательных и иных услуг в сфере начального общего и дополнительного

образования или Договора на оказание образовательных в сфере среднего профессионального образования копия настоящего Положения вручается законному представителю обучающегося. При этом настоящее Положение является неотъемлемой частью заключаемого Договора на оказание образовательных услуг.

1.7. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами и локальными нормативными актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 г. № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 г. № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Уставом Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Академия танца Бориса Эйфмана».

## **2. Порядок организация питания.**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Учреждение осуществляет организацию и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями с целью организации питания обучающихся в соответствии с настоящим Положением.

2.3. Учреждение обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение:

- обучающихся, проживающих в интернате – пятиразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин 1, ужин 2);
- обучающихся, не проживающих в интернате:
  - 1-4 классы: завтраки;
  - льготные категории 1-4 классы: завтраки и обеды;
  - льготные категории 5-9 классы: комплексные обеды.

2.4. Питание в Учреждении организовано на основе Примерного циклического 21-дневного сбалансированного меню рационов, утвержденного Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.5. Учреждение осуществляет организацию питания путем заключения договора с организацией, осуществляющей оказание услуг по организации питания в Учреждении (далее – Организатор питания).

2.6. Выбор организации, являющейся Организатором питания, производится путем проведения процедур, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

2.7. Учреждение при организации питания устанавливает режим работы пищеблока, мест предоставления питания (столовой и буфета), а также Меню. Ежедневно до 8:00 Меню установленного образца для детей разного возраста с указанием калорийности рационов размещается Организатором питания в месте, установленном Учреждением.

2.8. Учреждение при организации питания обеспечивает предоставление производственных, складских, служебных, бытовых помещений, залов приема пищи, а также оборудования и инвентаря, предназначенных для организации питания, а также осуществляет обеспечение электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и создает необходимые условия для нормального принятия пищи обучающимися.

2.9. Учреждение при организации питания осуществляет контроль качества предоставляемого питания, в том числе осуществляет проверку сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов питания, включая

надлежащим образом заверенные сертификаты и/или декларации о соответствии; сопроводительные ветеринарные документы на продукты животноводства и рыбопродукты.

2.10. Учреждение при организации питания осуществляет контроль за соблюдением правил приема и хранения продовольственных товаров, требований к кулинарной обработке продовольственных товаров, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продовольственных товаров, контроль за соблюдением чистоты и санитарно-эпидемиологического режима производственных и складских помещений, пищеблока, обеденного зала, туалетных комнат, оборудования и инвентаря данных помещений, предназначенных для организации питания.

2.11. К проведению контрольных мероприятий Учреждение вправе с их согласия привлекать представителей Родительского комитета, Попечительского совета, иных действующих в Учреждении структур, а также уполномоченные государственные органы в установленном законом порядке.

2.12. В случае выявления Учреждением в ходе проведения контрольных мероприятий тех или иных нарушений со стороны Организатора питания, Учреждение принимает меры к немедленному устранению выявленных нарушений.

2.13. Организацию питания обучающихся в Учреждении осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначенное приказом Директора Учреждения. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет Директор Учреждения.

### **3. Требования к качеству питания и его организации.**

3.1. Организация питания в Учреждении осуществляется в соответствии с действующими нормативными правовыми актами, регулирующими вопросы оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях.

3.2. Качество приготовленной пищи должно соответствовать требованиям, установленным следующими нормативными и иными актами:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 / извлечение по пищевым продуктам для дошкольников и школьников);
- Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральным законом от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р);
- Законом Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- «Правилами оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036);
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями

- и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18), СанПиН 2.3.2.2722-10 (№ 19), СанПиН 2.3.2.2757-10 (№ 21), СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22);
  - Санитарно-эпидемическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1324-03» утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98;
  - Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
  - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 № 59;
  - Санитарными правилами "Организация детского питания" СанПиН 2.3.2.1940-05, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
  - СанПиН 2.3.4.2401-08 «Требования безопасности и пищевой ценности к мучным кондитерским изделиям, полуфабрикатам, сокам, нектарам, напиткам, овощным консервам, используемым в питании обучающихся и воспитанников дошкольного и школьного возраста»;
  - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
  - СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
  - СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
  - СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
  - Техническим регламентом о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков (утв. постановлением Правительства РФ от 07.04.2009 № 307);
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 2 «Об усилении надзора за напитками, содержащими тонизирующие компоненты»;
  - ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, утв. и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст;
  - ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания, продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
  - ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
  - ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
  - ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
  - ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
  - «Сборником технологических нормативов. Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Минторг РФ, 1996;

- СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»;
- Постановлением Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Постановлением Правительства РФ от 05.10.1999 № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода»;
- Постановлением Правительства РФ от 27.10.2003 № 646 «О вредных и (или) опасных производственных факторах и работах, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядке проведения этих осмотров (обследований)»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2008 № 33 «О производстве и обороте мяса птицы»;
- Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет»;
- Письмом руководителя Роспотребнадзора от 25.01.2006 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах»;
- «Инструкцией по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях», утв. МЗ РФ 18.02.94 № 06-15/2-15;
- Иными документами, предусмотренными действующим законодательством, определяющими качество и безопасность оказываемых услуг.

3.3. При организации питания должны использоваться пищевые продукты, показатели безопасности и пищевой ценности которых соответствуют нормативным документам Российской Федерации, а показатели качества должны быть не ниже показателей качества, предусмотренных национальными стандартами Российской Федерации для аналогичных видов пищевых продуктов. Маркировка (информация для потребителей), размещаемая на каждой единице транспортной и потребительской тары, должна соответствовать требованиям нормативных документов Российской Федерации.

3.4. Предоставляемое питание должно удовлетворять физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии.

3.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд допускается только в случае возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке.

3.6. Организатором питания на основании утвержденного Учреждением Меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд, а также заводится на каждое блюдо технологическая карта, установленного образца (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (ред. от 20.12.2010)) для детей разного возраста.

3.7. Организатором питания под контролем Учреждения ежемесячно производится подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов).

3.8. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение,

приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка, а также не используются продукты с раздражающими свойствами.

3.9. При приготовлении блюд не допускается использование продукции, содержащей генно-модифицированные организмы (ГМО), на используемые продукты питания в установленном порядке предоставляются протоколы исследования пищевой продукции на отсутствие содержания ГМО в соответствии с ГОСТ 52174-2003. Запрещается для приготовления готового питания использование замороженного (импортного) мяса и выработанных из него продуктов, рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков, молока и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого и рекомбинированного молока, продукция, выработанная с применением искусственных подсластителей (аспартама и др.), консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкусов и прочих ненатуральных ингредиентов. Для организации питания должна использоваться преимущественно продукция высокой пищевой и биологической ценности, обогащенная витаминами и микронутриентами; поставляемые продукты должны быть качественными и безопасными, что подтверждается сертификатами соответствия, декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами на продукты животного происхождения, удостоверениями качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, протоколами испытаний об отсутствии ГМО, гигиеническими сертификатами и заключениями, карантинными свидетельствами, а также иными документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации.

3.10. При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания детей. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из материалов, разрешенных к применению при организации общественного питания.

3.11. Организатором питания ежедневно проводится в установленном порядке бракераж сырых пищевых продуктов и рационов с участием ответственных за питание работников Учреждения.

3.12. Весь персонал, осуществляющий работы на пищеблоке, должен иметь необходимую квалификацию, быть обученным санитарному минимуму, техническому минимуму по эксплуатации холодильного, технологического и другого оборудования пищеблока проходить обязательный профилактический медицинский осмотр и иметь личные медицинские книжки с допуском работы на пищеблоке.

3.13. При организации питания обеспечивается соблюдение установленных правил приемки поступающей продукции, а также условий ее хранения и реализации, соответствие готовой продукции гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам. Обеспечивается хранение продуктов питания и готовых блюд с применением специального торгово-технологического и холодильного оборудования.

3.14. При организации питания обеспечивается своевременная поставка качественных и сертифицированных продуктов питания, соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов, сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов в соответствии с технологическими картами, соблюдение условий, сроков хранения и реализации продуктов. Транспортировка сырья и продукции производится специализированным автотранспортом.

3.15. При организации питания своевременно производится вывоз жидких и твердых пищевых отходов из пищеблока, мероприятия по дератизации, дезинфекции помещений пищеблока.

#### **4. Предоставление питания**

4.1. Питание предоставляется по месту нахождения Учреждения, в помещениях, специально оборудованных для приема пищи (столовая, буфет).

- 4.2. Учреждение гарантирует возможность предоставления:
- обучающихся, проживающих в интернате – пятиразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин 1, ужин 2);
  - обучающихся, не проживающих в интернате:
    - 1-4 классы: завтраки;
    - льготные категории 1-4 классы: завтраки и обеды;
    - льготные категории 5-9 классы: комплексные обеды.
- 4.3. В Учреждении действует следующий режим предоставления питания обучающимся:
- Завтрак: 8:15 – 8:40
  - Обед:
    - начальная школа: 12:20 – 12:40
    - старшие классы: 11:45 – 14:35
  - Полдник – 15:20 – 17:20
  - Ужин 1 – 19:00 – 19:30
  - Ужин 2 – 20:30 – 20:45
- 4.4. Предоставление питания организуется по классам, в порядке, определяемом Директором Учреждения.
- 4.5. Лицо, ответственное за организацию питания, а также дежурные учителя и дежурные обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок при предоставлении питания.
- 4.6. Обучающиеся или их законные представители вправе отказаться от предоставления питания путем подачи соответствующего заявления в письменной форме на имя Директора Учреждения.
- 4.7. Учреждение ведет учет предоставления питания в отношении каждого обучающегося (количество фактически предоставленного питания).
- 4.8. Учреждением определяется стоимость предоставляемого питания на одного обучающегося в день, а также стоимость каждого из приемов пищи на каждый учебный год. Стоимость питания устанавливается приказом Директора Учреждения, который размещается в Учреждении в свободном доступе для ознакомления обучающихся и их законных представителей.

## **5. Оплата питания. Организация питания на льготной основе**

- 5.1. В случае прекращения поступления Учреждению денежных средств, поступающих целевым назначением для оплаты питания обучающихся, а также в иных случаях объем и порядок оплаты предоставляемого обучающимся питания может быть изменен Учреждением путем внесения соответствующих изменений в настоящее Положение.
- 5.2. Оплата питания педагогических и иных сотрудников производится за наличный расчет.
- 5.3. Изменение порядка оплаты предоставляемого питания производится Учреждением в одностороннем порядке путем принятия соответствующего решения. Данное решение размещается в Учреждении в свободном доступе для ознакомления обучающихся и их законных представителей.
- 5.4. Право на предоставление питания на льготной основе предоставляется обучающимся по основаниям, установленным действующим законодательством Санкт-Петербурга. Питание на льготной основе предоставляется в порядке, предусмотренном действующим законодательством.
- 5.5. Обучающиеся, имеющие право на предоставление питания на льготной основе, представляют в Учреждение документы, подтверждающие их право на предоставление питания на льготной основе, в порядке, предусмотренном действующим законодательством.