МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский национальный исследовательский государственный университет» (Новосибирский государственный университет, НГУ)

Структурное подразделение Новосибирского государственного университета –

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ УЧЕБНО-НАУЧНЫЙ ЦЕНТР УНИВЕРСИТЕТА

ПРИКАЗ

04.05.2023 № 111-8

[О введении в действие Порядка организации индивидуального питания обучающихся]

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях охраны здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие «Порядок организации индивидуального питания обучающихся согласно» Приложения № 1 к настоящему приказу.
2. Специалисту по маркетингу Поломошновой Е.Х. разместить приказ на сайте СУНЦ НГУ.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор СУНЦ НГУ Л.А. Некрасова

Приложение № 1
к приказу № 111-8 от «04» мая 2023 г.

Порядок организации индивидуального питания обучающихся

1. Настоящий Порядок организации индивидуального питания обучающихся разработан на основании:

– ст. 37 и ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Постановления 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»;

– Постановления 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 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»».

2. Настоящий Порядок применим при организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3. Для организации индивидуального питания для обучающегося родитель (или законный представитель) обучающегося должен предоставить письменное заявление по форме Приложения № 1 о необходимости организации специального питания ребенку на имя директора СУНЦ НГУ, приложив к нему:

– Заключение профильного специалиста (врача-аллерголога или врача-гастроэнтеролога в зависимости от заболевания) с результатами лабораторных и инструментальных методов обследования (при пищевой аллергии обязательно наличие аллергопроб), отметкой об отсутствии противопоказаний для проживания в условиях школы-интерната и перечнем продуктов, которые необходимо строго исключить из меню ребенка. Заключение должно быть заверено печатью медицинского учреждения, подписью и печатью врача.

– Индивидуальное цикличное 14-дневное меню, разработанное врачом-диетологом с учетом имеющихся заболеваний, удовлетворения физиологических потребностей ребенка в основных пищевых веществах и энергии, возраста и физической активности, правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

4. Скан-копия заявления предоставляется родителем (законным представителем) посредством электронной почты в Отдел нового набора не позднее чем за 2 (два) месяца до заезда в общежитие.

5. Для обучающихся, заявление в отношении которых было подано позднее чем за 2 (два) месяца до заезда в общежитие, индивидуальное питание может быть организовано с задержкой.

6. Заявление рассматривается в течение 10 (десяти) рабочих дней. О результатах рассмотрения заявления заявителю сообщается электронным письмом на адрес электронной почты, с которого поступило заявление.

7. Директор СУНЦ НГУ информирует тьюторов, воспитателей, преподавателей, работников столовой и медицинский персонал о наличии в классе детей, нуждающихся в

лечебном и диетическом питании, об особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

8. На основании полученных документов сотрудники СУНЦ НГУ прорабатывают вопросы меню и режима питания ребенка, медицинского наблюдения, особенности в организации питания, возможность использовании в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

9. Исходя из возможностей образовательной организации, лечебное и диетическое питание организуется силами образовательной организацией или путем употребления детьми готовых домашних блюд, представленных родителями.

10. Выдача детям рационов питания должна осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем медицинской сестры диетической.

11. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, порядок их хранения, упаковки и маркировки, хранения продуктов (блюд) осуществляется согласно настоящему порядку.

12. Употребление детьми готовых домашних блюд, представленных родителями детей, осуществляется в отдельно выделенном обеденном зале, оборудованном столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

13. До употребления детьми готовых домашних блюд, представленных родителями детей допускаются только свежеприготовленные блюда согласно разработанному врачом-диетологом меню в объеме одной порции. Хранение готовых блюд и пищевой продукции в объеме более одной порции не допускается.

14. В конце дня неиспользованные готовые блюда и пищевая продукция утилизируется сотрудниками СУНЦ НГУ.

15. СУНЦ НГУ выдает обучающемуся и/или его родителю (законному представителю) средства для хранения, транспортировки и маркировки готовых блюд и пищевой продукции.

16. Маркировка готовых блюд и пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- Наименование готового блюда/пищевой продукции;
- Количество и вес готового блюда/пищевой продукции;
- Дату и время изготовления готового блюда/пищевой продукции.
- Срок годности в соответствии с гигиеническими требованиями к срокам годности пищевых продуктов (Приложение №3).

17. Хранение готовых блюд и пищевой продукции по истечении срока годности не допускается.

18. После приема пищи силами образовательной организацией производится обработка и мытье столовой посуды, средства для хранения, транспортировки.

19. Допускается комбинирование в употреблении детьми продуктов и блюд, принесенных из дома, и продуктов и блюд, приготовленных столовой СУНЦ НГУ в общем порядке для обучающихся, не нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

20. Для перехода с индивидуального питания на общее питание родитель (или законный представитель) обучающегося должен предоставить письменное заявление по форме Приложения № 2.

21. Скан-копия заявления о переводе обучающегося на общее питание предоставляется родителем (законным представителем) посредством электронной почты в Отдел нового набора.

22. Заявление о переводе обучающегося на общее питание рассматривается в течение 10 (десяти) рабочих дней.

Приложение №1
к Порядку организации индивидуального питания обучающихся

Директору СУНЦ НГУ
Некрасовой Людмиле Андреевне

От: _____

_____
Фамилия Имя Отчество родителя/законного представителя

Родителя (законного представителя) _____

_____
Фамилия Имя Отчество обучающегося

Класс _____

Телефон родителя (законного представителя): _____

Эл. адрес родителя (законного представителя)_____

ЗАЯВЛЕНИЕ
об организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

Прошу организовать лечебное и диетическое питание в соответствии с назначениями лечащего врача для _____.
Фамилия Имя Отчество обучающегося

С порядком организации индивидуального питания обучающихся СУНЦ НГУ ознакомлен.

Обязуюсь своевременно обеспечить предоставление ребенку готовых домашних блюд, согласно индивидуальному меню.

Приложения[1]:
1) _____;
2) _____.

«___» _____ _____ г.

_____/ _____
подпись Фамилия И. О. родителя/законного представителя

[1] К заявлению должен быть приложено:
1) Заключение профильного специалиста (врача-аллерголога или врача-гастроэнтеролога в зависимости от заболевания) с результатами лабораторных и инструментальных методов обследования (при пищевой аллергии обязательно наличие аллергопроб), отметкой об отсутствии противопоказаний для проживания в условиях школы-интерната и перечнем продуктов, которые необходимо строго исключить из меню ребенка. Заключение должно быть заверено печатью медицинского учреждения, подписью и печатью врача.
2) Индивидуальное цикличное 14-дневное меню, разработанное врачом-диетологом с учетом имеющихся заболеваний, удовлетворения физиологических потребностей ребенка в основных пищевых веществах и энергии, возраста и физической активности, правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

Приложение №2
к Порядку организации индивидуального питания обучающихся

Директору СУНЦ НГУ
Некрасовой Людмиле Андреевне

От: _____

_____
Фамилия Имя Отчество родителя/законного представителя

Родителя (законного представителя) _____

_____
Фамилия Имя Отчество обучающегося

Класс _____

Телефон родителя (законного представителя): _____

Эл. адрес родителя (законного представителя)_____

ЗАЯВЛЕНИЕ
о переводе обучающегося на общее питание

Прошу осуществить перевод на общее питание _____.
Фамилия Имя Отчество обучающегося

«___» _____ _____ г.

_____/ _____
подпись Фамилия И. О. родителя/законного представителя

Приложение №3
к Порядку организации индивидуального питания обучающихся

СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД.
(Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03)

Наименование продукции	Срок годности	Часов /суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	часов
Блюда из мяса		
Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	-"-
Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги)	24	-"-
Паштеты из печени и/или мяса.	24	-"-
Кулинарные изделия из мяса птицы		
Блюда готовые из птицы отварные, тушеные	48	-"-
Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	-"-
Пельмени, пироги из мяса птицы	24	-"-

Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	-"-
Яйца вареные	36	-"-
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	-"-
Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	-"-
Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	-"-
Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	-"-
Молоко и молочные продукты, сыры		
Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные в потребительской таре	36	-"-
Молоко топленое	5	суток
Жидкие кисломолочные продукты	72	часов
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	-"-
Ряженка	72	-"-
Сметана и продукты на ее основе	72	-"-
Творог и творожные изделия	72	-"-
Продукты пастообразные молочные белковые	72	-"-

Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	-"-
Запеканки, пудинги из творога	48	-"-
Сыры сливочные	5	суток
Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь		
Кисломолочные продукты:		
Кефир:		
- в бутылках	36	-"-
- в полимерной таре	72	-"-
- другие кисломолочные продукты	36	-"-
Творог детский	36	-"-
Творожные изделия	24	-"-
Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
- в бутылках	48	-"-
- в герметичной таре	10	суток
Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов

Овощные продукты		
Капуста свежая зачищенная	12	-"-
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	-"-
Редис, редька обработанные, нарезанные	12	-"-
Петрушка, сельдерей обработанные	24	-"-
Лук зеленый обработанный	18	-"-
Укроп обработанный	18	-"-
Салаты из сырых овощей и фруктов:		
- без заправки	18	-"-
- с заправками	12	-"-
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:		
- без заправки	18	-"-
- с заправками	6	-"-
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	-"-
Салаты и винегреты из вареных овощей:	18	-"-
- без заправки и добавления соленых овощей		
- с заправками	12	-"-

Блюда из вареных, тушеных овощей	24	-"-
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
- без заправки	18	-"-
- с заправками	12	-"-
Гарниры:		
- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное	12	-"-
- овощи тушеные	18	-"-
- картофель отварной	18	-"-
Соусы и заправки для вторых блюд	48	-"-
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
- с творогом	24	-"-
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	-"-
Биточки (котлеты) манные, пшенные	18	-"-
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
Рулеты бисквитные:		-"-

с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	-"-
с творогом	24	-"-
Желе, муссы	24	-"-
Соки фруктовые и овощные свежеотжатые	48	-"-