

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гаранин Максим Алексеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2023 13:47:18
Уникальный программный ключ:
7708e3a47e66a8ee02711b298d7c78bd1e40bf88

П Р И К А З

От «29» 12 2021 г.

№ Р53

[О введении в действие Положений]

На основании решения Ученого совета университета от 28.12.2021 г. (протокол №27).

п р и к а з ы в а ю:

1. Ввести в действие Положение «Об организации питания обучающихся и работников ФГБОУ ВО СамГУПС» (Приложение 1).
2. Ввести в действие Положение «О бракеражной комиссии в СамГУПС» (Приложение 2).
3. Пункт 1 приказа СамГУПС от 02.09.2020 г. № 506 «О введении в действие положений», считать утратившим силу.
4. Актуализированную версию Положения в соответствии с приложениями к настоящему приказу разместить в электронной информационно-образовательной среде университета.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого проректора М.А. Гнатюка.

И.о. ректора

М.А. Гнатюк

ВЕРНО:
Начальник отдела
делопроизводства
и архива СамГУПС

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и работников федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Самарский государственный университет путей сообщения»
(утвержденное приказом СамГУПС № 853 от 29.12.2021)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы организации общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения» (далее - СамГУПС), занятых в образовательной деятельности.
- 1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников СамГУПС разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
- Конституцией Российской Федерации;
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Распоряжением Правительства РФ от 29 июня 2016 г. № 1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Приказом Минздравсоцразвития России № 213Н, Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
 - МР 2.3.6.0233-21. Предприятия общественного питания. Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021 г.;
 - Уставом СамГУПС» и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса.
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в университете, являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников университета инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся и работников университета;
 - порядок организации питания СамГУПС.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым Советом СамГУПС и утверждается приказом ректора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 2.1. Организация питания в СамГУПС может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).
- 2.2. В точках общественного питания СамГУПС в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:
- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).
- 2.2. К обслуживанию питанием обучающихся и работников университета, поставке продовольственных товаров для организации питания в СамГУПС допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
- 2.3. Точки общественного питания СамГУПС являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.
- 2.4. В университете могут быть открыты студенческие кафе, которые организуют не только питание, но и отдых студентов.
- 2.5. При организации питания обучающихся и работников СамГУПС обеспечивается:
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
 - обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
 - соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;
- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в СамГУПС организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН.

2.9. Контроль за организацией питания в университете обеспечивает комиссия по вопросам организации питания обучающихся и работников Самарского государственного университета путей сообщения, утвержденная приказом ректора.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды и договора об организации питания обучающихся и работников СамГУПС.

3.2. Точки общественного питания СамГУПС осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8.30 до 16.00. Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников СамГУПС.

3.3. В случае проведения мероприятий университета, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания СамГУПС осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором вуза.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точки общественного питания СамГУПС функционируют по согласованию Сторон.

3.6. При составлении меню общественного питания точки руководствуются действующей нормативной документацией. В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 - основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд

допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

3.8. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.9. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.11. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники точки питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.12. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением; размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

- реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

3.13. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов. Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

3.14. Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45 °С.

Кружки, стаканы, бокалы рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

3.15. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

3.16. Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

3.17. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

3.18. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

3.19. Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих

средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

3.20. По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах. Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

3.21. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников университета, комиссия по вопросам организации питания обучающихся и работников Самарского государственного университета путей сообщения, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В САМГУПС
(утвержденное приказом СамГУПС № 853 от 29.12.2021)

1. Общие положения

В соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 2012г. «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», бракеражная комиссия создается в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями ректора университета, Уставом и локальными актами ФГБОУ ВО СамГУПС.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и организация ее деятельности

- 2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом ректора университета.
- 2.2. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом ректора.
- 2.3. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
 - ✓ контролируют организацию работы столовых, буфетов и буфетов-раздаточных;
 - ✓ следят за соблюдением правил личной гигиены работниками столовых, буфетов и буфетов-раздаточных;
 - ✓ осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
 - ✓ следят за правильностью составления меню;
 - ✓ присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - ✓ проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - ✓ проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- 2.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 2.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2.6. Руководство СамГУПС в случае установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

3. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)

- 3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
- 3.5. Органолептическая оценка первых блюд:
- ✓ для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости;
 - ✓ при оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);
 - ✓ при органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.
 - ✓ Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок;
 - ✓ при проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
 - ✓ при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть,

обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

- ✓ не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

- ✓ в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая;
- ✓ мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- ✓ при наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- ✓ макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки;
- ✓ при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира;
- ✓ консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение;
- ✓ при определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.7. Органолептическая оценка третьих блюд:

- ✓ кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они

приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

- ✓ компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.
- ✓ чай не должен содержать чаинков. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

3.8. Органолептические показатели мучных изделий:

- ✓ готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

4. Критерии оценки качества блюд

- 4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.2. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.3. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе.
- ✓ Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
 - ✓ Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
 - ✓ Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).
 - ✓ Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает повар, ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «**К раздаче не допускаю**».
- 4.4. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, также фиксируется в акте проверки.