

Организация питания в ФГБУ ВО ТГМУ Минздрава России

Организация питания в ФГБУ ВО ТГМУ Минздрава России осуществляется на основании статьи 37. Организация питания обучающихся Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», который включает следующие пункты:

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.
2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
3. Обучающиеся федеральных государственных образовательных организаций, реализующих образовательные программы по специальностям и направлениям подготовки в области обороны и безопасности государства, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в области подготовки плавательных составов морских судов, судов внутреннего водного плавания, судов рыбопромыслового флота, летного состава воздушных судов, авиационного персонала, персонала, обеспечивающего организацию воздушного движения, а также общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы, имеющие целью подготовку несовершеннолетних граждан к военной или иной государственной службе, обеспечиваются питанием по нормам и в порядке, которые определяются учредителями указанных федеральных государственных образовательных организаций.
4. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Концептуальную основу организации здорового питания в Российской Федерации составляют Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утвержденные распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 г. № 1873-р. Кроме того, целевые ориентиры организации питания для обучающихся и воспитанников образовательных организаций разных образовательных уровней заложены Национальной стратегией действий в интересах детей на 2012-2017 годы, утвержденной Указом Президента РФ от 01.06.2012 г. № 761.

Законодательство не содержит четких требований об обязательности использования определенных форм организации питания. Поэтому образовательные организации выбирают их самостоятельно.

- Основополагающими актами, регламентирующими отношения в сфере организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях, помимо № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»

Федерации» являются Федеральные законы, технические регламенты и другие нормативные акты:

от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", определяющий, что обязательным условием при организации питания в образовательных учреждениях является соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека, а также обязывающий организации образования вне зависимости от форм собственности предпринимать меры по организации питания обучающихся и выполнять требования санитарного законодательства;

от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", закладывающий основные параметры безопасных и качественных продуктов, в том числе для питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций.

Технические регламенты Таможенного союза: "О безопасности пищевой продукции", принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880; на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 882; на масложировую продукцию, принятого решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 883; "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятого решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797, а также Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятых решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299.

Ключевым подзаконным актом, регламентирующим отношения в исследуемой сфере, являются Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденные совместным приказом Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 г. N 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012 г. N 178. Данный акт определяет некоторые основные критерии организации питания в образовательных учреждениях, в том числе касающиеся набора и качества блюд, предлагаемых для питания обучающихся, временных промежутков приема пищи; устанавливающие некоторые функциональные условия деятельности пищеблоков в образовательных учреждениях. Следует отметить, что данный акт носит название "методические рекомендации", т.е. имеет рекомендательный характер.

Статус рекомендательных имеют также такие утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека акты, как: Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях от 24.08.2007 г. N 0100/8605-07-34; Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет (методические рекомендации) от 24.08.2007 г. N 0100/8604-07-34; Реко-

мендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (методические рекомендации) от 24.08.2007 г. N 0100/8606-07-34.

Обязательными к соблюдению при организации питания в образовательных организациях являются санитарно-эпидемиологические и санитарно-гигиенические правила в отношении организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций.

- СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания" от 19.01.2005 г. N 3;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" от 23.07.2008 г. N 45;

- СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях" от 22.07.2010 г. N 91 и др.

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования организациями общественного питания образовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляются приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Санитарно-эпидемиологическими нормами устанавливаются требования к помещениям, в которых осуществляется питание, к санитарно-техническому обеспечению, оборудованию, инвентарю, посуде; к рациону и меню школьного питания и др.

Образовательная организация вправе привлекать стороннюю организацию, оказывающую услуги общественного питания или часть услуг, выполнение работ, поставку товаров с целью питания учащихся образовательных учреждений. Для этого проводятся торги в установленном законодательством порядке как самим заказчиком (учреждением образования), так и соответствующим уполномоченным органом (например, соответствующим департаментом образования).

Расписание занятий должно быть построено таким образом, чтобы существовал перерыв между занятиями, достаточный для приема пищи обучающимися. Минобрнауки России в письме от 12.04.2012 г. N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" рекомендовало организовывать отпуск горячего питания обучающимся на переменах продолжительностью не менее 20 минут, исходя из того, что 20 минут - это минимально необходимое время для приема пищи детьми.