



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и сотрудников Звенигородского филиала Финуниверситета

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и сотрудников Звенигородского филиала Финуниверситета (далее - филиал), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и сотрудников филиала разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.08.2008 N 12085), Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078 - 01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Уставом Финансового университета, Положением о филиале.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и сотрудников в филиале 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 сотрудников филиала 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 сотрудников филиала;
- порядок организации питания в филиале.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

2. Общие принципы организации питания в филиале

2.1. Организация питания в филиале может быть осуществлена по типу столовой, буфета (далее точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания филиала 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 столовой, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников филиала, поставке продовольственных товаров для организации питания в филиале 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.

2.4. Столовая филиала осуществляет производство и реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, осуществляет приготовление горячих напитков. Столовая является социально-ориентированной точкой питания и предназначенной исключительно для предоставления обучающимся и сотрудникам филиала полноценного питания.

2.5. В филиале может быть открыто молодежное кафе, которое организует не только питание, но и отдых студентов.

2.6. При организации питания обучающихся и работников филиала 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.

2.7. Питание в филиале 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.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.9. Ответственность за организацию питания филиале несут руководители точки общественного питания.

3. Порядок организации питания в филиале

3.1. Точка общественного питания осуществляет производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Точка общественного питания филиала осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 7.50 до 16.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников филиала.

3.3. В случае проведения мероприятий филиала, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания осуществляет

свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором филиала.

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время, с 01 июля по 31 августа, точка общественного питания филиала не функционирует.

3.5. При составлении меню общественного питания точка руководствуется ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». 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. Предусмотрены всевозможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост). 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.

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

3.7. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников филиала, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом директора филиала по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.