


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Золотухина Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.02.2021 16:02:09
Уникальный программный ключ:
ed74cad8f1c19aa426b59e780a391b3e6ee2e1026402f1b3f388bce49d1d570e

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Московский региональный социально-экономический институт»**

Положение утверждено
Ученым советом МРСЭИ
Протокол № 2 от 15 сентября 2017 г.

Утверждаю
Ректор  Стражевская Н.Я.



«15» сентября 2017 г.

**Положение об организации питания обучающихся в Автономной
некоммерческой организации высшего образования «Московский
региональный социально-экономический институт»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся АНО ВО «Московский региональный социально-экономический институт» образования (далее по тексту именуется «Институт») регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Института, подготовлено и утверждено на основе:

- Конституции Российской Федерации;
- Гражданского кодекса РФ;
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции вступивших в силу изменений и дополнений);
- Устава Института;
- локальных нормативных актов Института;
- технических инструкций оборудования;
- иного действующего законодательство Российской Федерации в области образования.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания студентов, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания студентов.

1.3. Организация питания студентов в техникуме осуществляется в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, уставом техникума и настоящим Положением.

1.4. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми участниками образовательного процесса, включая Предприятия общественного питания – арендаторов, организующих питания для обучающихся и сотрудников Института.

1.5. Основными задачами при организации питания студентов являются:

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

1.5. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания студентов; принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания студентов, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья,

используемых в питании, составлении меню и ассортиментах перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для студентов, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Порядок организации питания

2.1. Институт создает условия, необходимые для организации питания студентов, обеспечивает качество и безопасность приготовления, а также реализацию готовых блюд.

2.2. Приказом Ректора из числа штатных работников назначается ответственный за организацию питания студентов.

2.3. Организация питания в Институте может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).

2.4. Институт выделяет специальные помещения для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм (правил) и 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).

2.5. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Института, поставке продовольственных товаров для организации питания 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.

2.6. Точки общественного питания Института являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления студентам и работникам полноценного питания.

2.7. Студенты обеспечиваются питанием в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней, по нормам согласно действующих СанПиНов.

2.8. Предприятие общественного питания осуществляет продажу завтраков (обедов) студентам, работникам через раздачу за наличный расчет.

2.9. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания студентов в Институте, возрастная

категория, физические нагрузки студентов, возможности вариативных форм организации питания

2.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.11. Отпуск горячего питания студентам необходимо организовывать на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.12. Для обеспечения студентов здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

2.13. При организации питания студентов и работников 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.

2.14. Не допускается присутствие студентов в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать студентов к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

2.15. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3. Порядок осуществления питания и контроля за организацией питания

3.1. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность работников столовой;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложение по улучшению организации питания студентов.

3.2. Для осуществления контроля за организацией питания студентов приказом ректора может создаваться комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

3.3. Ответственность за организацию питания в Институте несут руководители точек общественного питания.

3.4. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.5. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность в полном объеме 7 дней в неделю в режиме с 9.00 до 18.00. Государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников.

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

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

3.8. При составлении меню общественного питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда:

- 2 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 все возможные 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.

В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

3.9. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).

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

3.11. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников Института, составляется акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.

4. Заключительные положения

4.1. Отношения, не урегулированные настоящим Положением, регулируются нормами действующего законодательства РФ.

4.2. Настоящее Положение действует в течение неопределенного срока до принятия нового Положения.

4.3. Изменения и дополнения к настоящему Положению рассматриваются и вносятся в установленном порядке.