«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ЧУ ВО «ИГА»
А.В.Тараканов
29 декабря 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания студентов и работников ЧУ ВО «Институт государственного администрирования» и его филиалов

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия студентов и работников ЧУ ВО «Институт государственного администрирования».
1.2. Положение об организации питания студентов и работников ЧУ ВО «ИГА» разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178, Уставом ЧУ ВО «ИГА», нормативными актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания студентов в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-0 1).
1.3. Основными задачами при организации питания студентов и работников в институте, являются: - обеспечение студентов питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания; - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди студентов и работников института инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
1.4. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания студентов и работников Института;
- порядок организации питания в ЧУ ВО «ИГА» и его филиалах.

2. Общие принципы организации питания в ЧУ ВО «Институт государственного администрирования»

Студентов, получающих высшее образование по очной форме обучения в учреждениях высшего образования – рекомендуется обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений

начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.1. При организации питания студентов и сотрудников рекомендуется реализовывать следующие задачи:
а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам студентов и сотрудников института и филиалов;
б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
в) оптимальный режим питания;
г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовые качества и сохранения исходной пищевой ценности;
д) учет индивидуальных особенностей студентов и сотрудников;
е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании студентов и сотрудников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.
2.2. Организация питания в ЧУ ВО «ИГА» и его филиалах может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).
2.3. В точках общественного питания ЧУ ВО «ИГА» и его филиалах в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания студентов и работников:
- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым инвентарем;
- помещения для приема пищи, оборудованные необходимой мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания студентов и работников (график работы столовых, режим работы столовой в учебное время).
2.4. К обслуживанию питанием студентов и работников Института, поставке продовольственных товаров для организации питания в ЧУ ВО «ИГА» и его филиалах допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Лицензию и Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания, оборудованную материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в данной сфере.
2.5. Точки общественного питания ЧУ ВО «ИГА» являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.
2.6. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды в столовой обеспечивается двухразовым бесплатным питанием. Для данной категории студентов в столовой выделены отдельные столы для принятия пищи. Студенты имеют беспрепятственный доступ к пунктам раздачи питания и обслуживаются вне очереди.
2.7. Питание в ЧУ ВО «ИГА» и его филиалах 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. При организации питания студентов и работников ЧУ ВО «ИГА» и его филиалов 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.
2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания студентов в общеобразовательных учреждениях».
2.10. Ответственным за организацию питания в институте – проректор по обшим вопросам и отдела кадров, в филиалах – директора филиалов.

3. Порядок организации питания в ЧУ ВО «ИГА» и его филиалах

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора оказания услуг.
3.2. Точки общественного питания ЧУ ВО «ИГА» и его филиалов осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 9.00 до 18.00 (местного времени) кроме выходных и праздничных дней.
3.3. При составлении меню питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда:
-три первых блюд,
-три основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо,
-три варианта гарниров,
-два (три) 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.
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.
3.4. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
3.5. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от студентов и работников Института, комиссия по вопросам общественного

питания, созданная приказом ректора (директора филиала), по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.
3.6. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост).
3.7. В институте и филиалах необходимо предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
Питьевой режим в образовательном учреждении рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости (кулеры)
3.8. В институте и филиалах может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.
В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:
-молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5% , не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;
-стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°С);
-творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25°С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;
-вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;
-напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;
-соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

Разработал:
Проректор по общим вопросам и отдела кадров Г.Н.Маврин