

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ахметов Султан Меджидович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2024 16:08:15
Уникальный программный ключ:
6663aee427bb9f944092ad0f91c42fd0bc6325a475b9fc2a07dcbeeacde881bf

УТВЕРЖДЕНО
Решением Учёного Совета
от «29» августа 2024 г.
протокол № 9

Председатель Учёного совета
ректор, профессор  С.М. Ахметов



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Кубанский государственный университет
физической культуры, спорта и туризма»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее в тексте - Положение) регламентирует основные вопросы организации общественного питания в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кубанский государственный университет физической культуры, спорта и туризма» (далее в тексте - университет), в целях обеспечения наиболее благоприятных условий для сохранения здоровья и социального благополучия обучающихся в период образовательного процесса.

1.2. Данное положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерацией;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...");
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...");
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...");

- приказом министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и министерства образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- положением об отделе общественного питания университета;

- уставом и иными локальными актами университета.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в белках, жирах и углеводах (калориях);

- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) распространения среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- агитация и пропаганда здорового и полноценного питания.

1.4. Руководство университета обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, обеспечение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися.

1.5. Ответственность за надлежащую организацию питания в университете несет начальник отдела общественного питания.

1.6. Контроль за организацией питания в университете осуществляет ректор университета.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. В университете в соответствии с установленными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, которые снабжены соответствующей мебелью;
- разработан режим работы точек общественного питания.

2.2. Питание обучающихся осуществляется в следующих точках общественного питания:

- студенческая столовая № 1;
- буфет в учебном корпусе;
- буфет общежития №2;
- буфет в корпусе для занятий легкой атлетикой.

2.3. При организации питания обучающихся обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания, 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 и программе ХААСП;
- обеспечение качества и безопасности предоставляемого питания, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищевых блоков), транспортировке,

хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.4. Питание в университете организуется на основе ежедневного меню, разрабатываемого с учетом физиологических потребностей, сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки, расчета калорийности каждого блюда.

2.5. К поставке продовольственных товаров для обеспечения питания допускаются организации любых организационно-правовых форм, имеющие сертификаты соответствия качества поставляемой продукции.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Расписание занятий обучающихся формируется таким образом, чтобы предусматривать достаточно продолжительный перерыв для питания.

3.2. Питание обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется за счет доступности пунктов питания для данных категорий лиц.

3.3. Ежедневно во всех точках общественного питания вывешивается меню, утвержденное начальником отдела общественного питания, в котором указываются название блюд, их объем (выход в граммах) белки, жиры, углеводы и стоимость.

3.4. Питание обучающихся осуществляется за счет самих обучающихся. Стоимость питания устанавливается на основе калькуляции каждого блюда. При формировании цены на реализуемую продукцию устанавливается наценка в размере не более 50 процентов на продукцию собственного производства, 30 процентов - на пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки.

3.5. При составлении меню отдел общественного питания университета руководствуется "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги

общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов"). В меню предлагаются: 3 вида первых блюд, 11 основных блюд, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 6 вариантов гарниров, 7 видов салатов, десерты, напитки, 3 вида 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. В меню обязательно включаются свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, соки и напитки.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют в пределах своей компетенции начальник отдела общественного питания, заведующий производством и бухгалтер по производству (или технолог). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Комиссии, создаваемые профсоюзом студентов и советом студенческого самоуправления обучающихся университета, вправе также проводить контроль качества приготовления блюд и качества обслуживания в точках общественного питания университета. По результатам проводимых проверок составляется акт. Недостатки в организации питания, указанные в акте, подлежат обязательному устранению.

3.8. Точки общественного питания университета осуществляют обслуживание обучающихся круглогодично (кроме летнего каникулярного периода с 1 по 28 августа) с понедельника по пятницу согласно установленному режиму работы.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. С принятием настоящего Положения отменяется действие Положения об организации питания обучающихся Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет физической культуры, спорта и туризма», утвержденного решением Ученого совета от 05.03.2019 г. протокол № 2.

4.2. Изменения и дополнения в настоящий Порядок утверждаются решением Ученого совета.