

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 (пищеблоков), 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.