


Автономная некоммерческая  
организация высшего образования  
Самарский университет  
государственного управления  
«Международный институт рынка»  
(АНО ВО Университет «МИР»)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

  
В.Г. Чумак

2017 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ  
В АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ САМАРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ  
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ РЫНКА»  
(АНО ВО Университет «МИР»)**

г. Самара

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания обучающихся и работников в Автономной некоммерческой организации высшего образования Самарский университет государственного управления «Международный институт рынка» (АНО ВО Университет «МИР») (далее - Университет).

1.2. Настоящее положение разработано на основании следующих нормативных правовых актов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- нормативных правовых актов, устанавливающих правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №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 №12085);

- Устава АНО ВО Университет «МИР».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в Университете, 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 работников Университета 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 работников Университета;

- порядок организации питания в Университете.

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ

2.1. Организация питания в Университете может быть осуществлена по типу студенческое кафе, буфет (далее точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания Университета 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 и режим работы точек общественного питания в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Университета допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, в том числе индивидуальные предприниматели, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Точки общественного питания Университета являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.5. При организации питания обучающихся и работников Университета 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.

2.6. Питание в Университете 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.

2.7. 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».

2.8. Контроль за организацией питания в Университете осуществляет проректор по административно-хозяйственной работе и общим вопросам.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ**

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды и договора об организации общественного питания обучающихся, преподавателей, работников Университета.

3.2. Контроль за заключением договора аренды несет начальник юридического отдела.

3.3. Точки общественного питания Университета осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8.00 до 19.00. В субботу с 8.00 до 16.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Университета.

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

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

3.6. При составлении меню общественного питания точки необходимо руководствоваться 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 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.

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

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

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