



Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение  
высшего образования  
**«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»**  
**(Финансовый университет)**  
**Красноярский финансово-экономический колледж**  
**(Красноярский филиал Финуниверситета)**

**П Р И К А З**

«30» августа 2022 г.

№ 45-1/0

**Об утверждении Положения об организации питания обучающихся  
Красноярского филиала Финуниверситета по образовательным  
программам среднего профессионального образования**

П р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся Красноярского филиала Финуниверситета по образовательным программам среднего профессионального образования согласно приложению.

Директор

П.В. Клачков

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом

Красноярского филиала

Финуниверситета

от «23» 08 2022г. № 45-1/0

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся Красноярского филиала Финуниверситета по образовательным программам среднего профессионального образования

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение принято с целью регламентации основных вопросов организации питания обучающихся Красноярского филиала Финуниверситета (далее по тексту – филиал) по образовательным программам среднего профессионального образования (далее по тексту – обучающиеся).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. №28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся филиала являются:

– обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

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

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

– пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания.

## 2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания обучающихся может осуществляться как силами филиала, так и с привлечением сторонних организаций – юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

2.2. Оплата за питание обучающимися осуществляется за счет собственных средств.

2.3. Питание обучающихся осуществляется в помещениях столовой.

2.4. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.5. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.6. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.7. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.8. При организации питания обучающихся филиала должно обеспечиваться:

- 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 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. Питание в филиале организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания – меню, 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.

### 3. Порядок организации питания

3.1. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии со следующим режимом работы: 6 дней в неделю (с понедельника по субботу включительно) с 10:00 ч. до 16:00 ч. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся филиала.

3.2. В случае проведения мероприятий филиала, связанных с выходом в праздничный или выходной день, столовая может осуществлять свою производственную деятельность по специальному графику.

3.3. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа производственная деятельность столовой не осуществляется.

### 4. Контроль организации питания

4.1. Примерное меню утверждается директором филиала. В случае привлечения к организации питания обучающихся сторонней организации – меню утверждается данной организацией и согласовывается директором филиала.

4.2. Контроль за организацией питания осуществляет должностное лицо филиала, назначенное приказом директора на текущий учебный год.