



Федеральное государственное образовательное бюджетное
учреждение высшего образования
**«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Финуниверситет)**

Новороссийский филиал Финуниверситета

П Р И К А З

«25» сентя 2014 г.

№ 00.17/04 - 02/57.1

**Об утверждении Положения об организации питания
обучающихся и работников филиала**

Для организации работы по организации питания обучающихся и работников Новороссийского филиала Финуниверситета приказываю:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся и работников Новороссийского филиала Финуниверситета, согласно приложению.
2. Заведующим кафедрами ознакомить с данным положением обучающихся и профессорско-преподавательский состав.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Н. Сейфиева

от « 25 » 05 2017 г. № 100.14/04-09/37.1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и работников Новороссийского филиала Финуниверситета

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Новороссийского филиала Финуниверситета (далее - филиал), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников филиала разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Университета и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся 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 2.3.6.1079-01).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в филиале, являются:

- обеспечение обучающихся и работников полноценным и здоровым питанием;
- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников 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 и работников филиала;

- порядок организации питания филиала.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ФИЛИАЛЕ

2.1. Организация питания в филиале может быть осуществлена по типу столовой, буфета, вендингового аппарата (далее точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания филиала в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

2.2. К организации питания обучающихся и работников филиала, поставке продовольственных товаров для организации питания допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие разрешительные документы на оказание услуг общественного питания, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.3. Точки общественного питания филиала являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления питания обучающимся и работникам филиала.

2.4. При организации питания обучающихся и работников филиала обеспечивается:

- 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.

2.5. 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».

2.6. Ответственность за организацию и качество питания в филиале несут руководители точек общественного питания

2.7. Контроль за организацией питания в филиале несет заместитель директора.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ФИЛИАЛЕ

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Контроль договора аренды и его заключение проводится заместителем директора.

3.3. Точки общественного питания филиала осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней в неделю (с понедельника по субботу включительно) в режиме с 8.30 до 19.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников филиала.

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

3.5. 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 филиала, заместитель директора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Срок действия положения не ограничен.

4.2. При изменении законодательства в положение вносятся изменения в установленном порядке.