

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЕССЕНТУКСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ, БИЗНЕСА И ПРАВА»

Одобрено  
Ученый совет ЧОУ ВО ЕИУБП  
Протокол № 1  
от «01» сентября 2020 г.

Утверждаю  
Ректор ЧОУ ВО ЕИУБП  
к.э.н., профессор  
\_\_\_\_\_ А.В. Аралов  
«01» сентября 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ  
ЧАСТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ЕССЕНТУКСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ,  
БИЗНЕСА И ПРАВА»

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников института.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
- 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»;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- Уставом института и иными локальными нормативными правовыми актами института;
- Иными нормативными правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- Общие принципы организации питания обучающихся и работников института;
- Порядок организации питания в институте.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным правовым актом, принимается Ученым Советом Университета и утверждается приказом ректора института.

## 2. ЗАДАЧИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ИНСТИТУТЕ

2.1. Организация питания в институте может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее точки общественного питания).

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников института являются:

- Обеспечение обучающихся и работников института питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- Соблюдение и гарантированность качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников института инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

➤ Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

➤ Совершенствование технологии приготовления блюд и изделий, развитие материальной и технической базы.

2.3. Организация питания обучающихся и работников института осуществляется на следующих принципах:

➤ Обеспечение сбалансированного и максимально разнообразного рациона питания с соблюдением необходимого калоража и витаминизации блюд;

➤ 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.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ИНСТИТУТЕ**

3.1. В точках общественного питания института создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников института:

3.1.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

3.1.2. Помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;

3.1.3. Разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников института (график и режим работы точек общественного питания в учебное и каникулярное время).

3.2. К поставке продовольственных товаров для организации питания обучающихся и работников института допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую законодательным требованиям Российской Федерации по оказанию услуг общественного питания сертификатную документацию, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в сфере оказания услуг общественного питания.

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

3.4. В институте могут быть открыты молодежные кафе, которые организуют не только питание, но и отдых абитуриентов, обучающихся и работников института.

3.5. В соответствии с приказом ректора в институте для обучающихся высшего образования могут определяться социальные группы, которым

предоставляется бесплатное или льготное питание.

3.6. Вне очереди обслуживаются:

➤ Инвалиды I и II групп;

➤ Дети-инвалиды и инвалиды с детства;

➤ Студенты, являющиеся инвалидами вследствие военной травмы или заболевания, полученных в период прохождения военной службы, и ветеранами боевых действий, а также студентам из числа граждан, проходивших в течение не менее трех лет военную службу по контракту на воинских должностях, подлежащих замещению солдатами, матросами, сержантами, старшинами, и уволенных с военной службы по основаниям, предусмотренным подпунктами «б»-«г» пункта 1, подпунктом «а» пункта 2 и подпунктами «а»-«в» пункта 3 статьи 51 Федерального закона от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

3.7. Питание в институте 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.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников Университета и его филиалов, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.9. Точки общественного питания осуществляют свою деятельность в соответствии локальными нормативными правовыми актами института.

3.10. Режим работы точек общественного питания института устанавливается согласно соответствующим приказам ректора института.

3.11. Меню утверждается ежедневно заведующим столовой, является открытым и размещается на информационном стенде точек общественного питания.

3.12. При составлении меню должны быть предусмотрены варианты блюд для лиц с аллергией на молочные продукты, рыбу и курицу, соблюдающих пост и не употребляющих свинину.

3.13. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

## **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ИНСТИТУТЕ**

4.1. Ответственность за организацию питания в институте несут руководители точек общественного питания.

4.2. В случае несоблюдения точкой общественного питания санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников института, приказом ректора института соответственно расположению точки общественно питания создается комиссия по вопросам общественного питания с

целью проверки точки общественного питания.

4.3. По результатам проверки в соответствии с п. 4.2 настоящего Положения составляет акт проверки, на основании которого решается вопрос о дисциплинарном взыскании работников института и о расторжении договора по организации питания в институте.

## **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Положение вводится в действие с момента его утверждения и действует до отмены.

5.2. Положение разработано в соответствии с Уставом Частного образовательного учреждения высшего образования «Ессентукский институт управления, бизнеса и права».

5.3. Структура и содержание документа могут изменяться и дополняться с учетом положений:

- 5.3.1. Нормативных правовых актов Российской Федерации;
- 5.3.2. Устава института;
- 5.3.3. Приказов и распоряжений ректора института
- 5.3.4. Настоящего Положения и иных локальных актов института.
- 5.3.5. Проект Положения рассмотрен на заседании Ученого совета.

## **9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОТДЕЛА**

9.1. Своевременное и качественное выполнение поставленных целей и задач.

9.2. Качественное выполнение функциональных обязанностей.

Заведующий столовой \_\_\_\_\_

Ю.А. Мостовой

Согласовано:

Первый проректор \_\_\_\_\_

М.А. Дзюба

Начальник отдела кадров \_\_\_\_\_

Н.О. Межинская

Юристконсульт \_\_\_\_\_

А.В. Симонян