



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Л.Н. Скаковская

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и работников ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Тверской государственный университет» (далее - Университет).
- 1.2 Положение об организации питания обучающихся и работников Университета 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» и другими нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе:
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45,

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.2001 г. № 31.

- Уставом Университета и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса.

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.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом Университета и утверждается приказом ректора.

2 Общие принципы организации питания

2.1 Организация питания в Университете может быть осуществлена по типу столовой и буфета (далее – точки общественного питания).

2.2 В точках общественного питания Университета в соответствии с установленными требованиями 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 работы, режим работы пунктов питания в учебное и каникулярное время).

2.3 Обслуживание питанием обучающихся и работников Университета, поставку продовольственных товаров для организации питания в Университете осуществляет Столовая Университета, имеющая соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры.

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

2.5 В Университете могут быть открыты молодежные кафе, которые организуют не только питание, но и отдых студентов.

2.6 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.

- 2.7 Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в столовой выделены отдельные столы для принятия пищи. Студенты имеют беспрепятственный доступ к пунктам раздачи питания и обслуживаются вне очереди.
- 2.8 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.
- 2.9 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.10 Ответственность за организацию питания в Университете несёт директор Столовой.

3 Порядок организации питания

- 3.1 Питание учащихся Университета организовано в 3 смены, в 3-х столовых на 370 посадочных мест, а также в 12 буфетах на 324 посадочных места.
- 3.2 Точки общественного питания Университета осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 10-00 до 17.00. График работы отдельных точек общественного питания может отличаться от установленного графика. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Университета.
- 3.3 В случае проведения мероприятий Университета, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания

осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором вуза.

3.4 Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа могут функционировать отдельные точки питания.

3.5 При составлении меню точки общественного питания руководствуются «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», введенным в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст. 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. 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.

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

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

Главный бухгалтер



Л.В. Щеглова

Директор столовой



И.Р. Никифорова

Начальник юридической службы



И.В. Баранов