



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Пермский государственный аграрно-технологический университет
имени академика Д.Н. Прянишникова»
(ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель
первичной профсоюзной
организации

УТВЕРЖДЕНО

приказом ректора
ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ
от 11.04.2024 № ОД - 120

Председатель
профкома студентов

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
ФГБОУ ВО ПЕРМСКИЙ ГАТУ**

Пермь, 2024

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы организации питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ (далее – Университет, вуз).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом вуза, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом 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 Университете являются:

- обеспечение питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) 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.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

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

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, должны быть оснащены 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 столовой в учебное и каникулярное время).

2.2. К обслуживанию питанием обучающихся и работников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм и индивидуальные предприниматели, имеющие право на оказание услуг общественного питания, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры.

2.3. Точки общественного питания, имеющие договор на организацию питания с Университетом являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания. Гости и посетители Университета вправе посещать точки общественного питания на общих основаниях.

2.4. Обязанностью вуза является организация питания. Оплату питания обучающиеся и работники производят за свой счет по ценам, установленным организацией/предпринимателем, оказывающим вузу услуги по общественному питанию.

2.5. При организации питания обучающихся и работников 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 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. Ответственность за нарушение гигиенических показателей несут работники организации питания и их руководитель.

2.9. Контроль за организацией питания в Университете осуществляют профсоюзы обучающихся и работников. Контроль за организацией питания предполагает проведение контрольных закупок, посещение внутренних помещений столовых, сбор отзывов от обучающихся и работников, мониторинг стоимости питания в столовых. Приказом ректора создается комиссия по вопросам общественного питания. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников комиссия проводит проверки, по результатам которых составляет акт для рассмотрения вопроса об устранении нарушений, применении договорных мер ответственности, расторжении договора.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды/безвозмездного пользования имуществом вуза. В исключительных случаях организация/предприниматель могут быть допущены к оказанию услуг общественного питания до подписания указанных документов в целях выполнения вузом своих компетенций в образовательной деятельности, исходя из охраны здоровья обучающихся.

3.2. Контроль за заключением договоров на точки общественного питания несет начальник управления внебюджетной деятельности.

3.3. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 9.00 до 16.00. Суббота, воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников.

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

3.5. При наличии обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, передвигающихся на креслах-колясках, с нарушениями опорно-двигательного аппарата в корпусах, где отсутствуют специальные условия питания, точка общественного питания осуществляет необходимую помощь в организации питания таким лицам (при необходимости).

3.6. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точки общественного питания не функционируют, арендная плата не начисляется.

3.7. При составлении меню общественного питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

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

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

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается с профсоюзными организациями и утверждается приказом ректора.

4.2. В данное Положение могут вноситься изменения и дополнения, которые согласовываются с профсоюзными организациями и вступают в силу со дня их утверждения приказом ректора.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Пермский государственный аграрно-технологический университет
имени академика Д.Н. Прянишникова»
(ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ)**

ПРИКАЗ

11.04.2024

№ ОД - 120

Об утверждении Положения об
организации питания обучающихся и
работников ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ

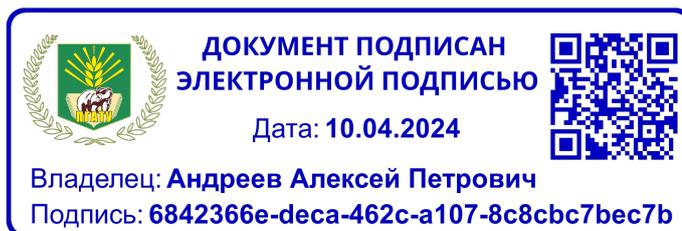
Во исполнение приказа ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ от 13.03.2024 №ОД-78

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие Положение об организации питания обучающихся и работников ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ.
2. Начальнику управления информатизации М.И. Мелехину разместить данное Положение на официальном сайте Университета.

Основание: представление начальника управления внебюджетной деятельности А.В. Булдакова от 09.04.2024.

Ректор



А.П. Андреев