



Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования
«Московский психолого-социальный университет»

Лицензия № 1478 от 28 мая 2015 г., серия 90Л01 № 0008476 (бессрочная)
Свидетельство государственной аккредитации № 2783 от 07 марта 2018 года, серия 90А01 №0002920 (бессрочно)

ПРИНЯТО

на заседании Ученого совета
протокол от «29» августа 2024 г. № 12

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ОАНО ВО
«МПСУ»

_____ А.А. Панарин
«29» августа 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся и работников
ОАНО ВО «МПСУ»**

2024

1. Общие положения

1.1 Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации п.1.15ч.3ст.28, п.2 ч.2 ст.34, ст.37 "Об образовании в РФ" от 29.12.2012, №273, Уставом университета, Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации».

1.2 Положение об организации питания (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания студентов, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания студентов.

1.3 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания студентов, социальной поддержки и укрепления здоровья студентов, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех студентов.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность университета по вопросам питания, принимается на ученом совете, согласовывается с советом Университета и утверждается приказом ректора.

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1 Организация питания в Университете и его филиалах может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее – точки общественного питания)

2.2 Основными целями и задачами при организации питания студентов является:

2.2.1 обеспечение студентов питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2 гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3 профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4 пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5 социальная поддержка социально незащищенных, малообеспеченных студентов;

2.2.6 модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие требования организации питания студентов

3.1 Организация питания студентов является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2 Для организации питания студентов используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.2.1 соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.2.2 обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3 обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями Методическим рекомендациям;

3.2.4 наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.3 Режим питания в образовательной организации определяется «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации».

3.4 Примерное меню утверждается руководителем организации.

3.5 Цены продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.6 Обслуживание горячим питанием студентов осуществляется штатными сотрудниками университета, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. При наличии соответствующего договора предоставление питания студентам осуществляется специализированной организацией.

3.7 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в университете осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключены договоры.

3.8 На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно университетом, являющимся заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании студентов, должны соответствовать Методическим рекомендациям.

3.10 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности юношей и девушек в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию охвата студентов горячим питанием.

4. Порядок организации питания студентов

4.1 Ежедневные меню рационов питания согласовываются с ректором университета, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименованиях кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2 Столовая университета осуществляет производственную деятельность в ежедневном режиме университета в период с 09:00 до 16:00.

4.3 Дежурный администратор по университету содействует работникам столовой в организации питания.

4.4 Ответственное лицо за организацию горячего питания в образовательной организации:

4.4.1 проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

4.4.2 совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения

графика отпуска питания студентам, предварительного накрытия (сервировки) столов;

4.4.3 принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

5 Контроль организации питания студентов

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия образовательного учреждения.

5.3 Текущий контроль организации питания студентов в университете осуществляют медицинский персонал университета, ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4 Состав комиссии по контролю организации питания утверждается ректором университета в начале каждого учебного года.

6. Заключительные положения

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

6.2 Положение разработано в соответствии с Уставом университета.

6.3 Структура и содержание документа могут изменяться и дополняться с учетом положений:

6.3.1 нормативных правовых актов Российской Федерации;

6.3.2 Устава Университета;

6.3.3 приказов и распоряжений ректора Университета;

6.3.4 настоящего Положения и иных локальных актов Университета.

6.4 Положение принято на заседании ученого совета Университета.