

Третье издание

Выпуск 1

Изменение 0

Экземпляр КЭ

Лист 1/18

УТВЕРЖДАЮ
И.о. ректора ФРБОУ ВО КрасГМУ
им. проф. В.Ф. Войно-Ясенецкого
Минздрава России
проф. С.Ю. Никулина
«О1» стпестее 2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Выпуск 1



Третье издание

Выпуск 1

Изменение 0

Экземпляр КЭ

Лист 2/18

Положение об организации питания обучающихся в ФГБОУ ВО КрасГМУ им. проф. В.Ф. Войно-Ясенецкого Минздрава России / Н.И. Денисова, О.Ю. Иванова - Красноярск: тип. КрасГМУ, 2018. Вып.1. – 9 с.

СОСТАВИТЕЛИ:

Аудитор университета

Доцент кафедры гигиены

Н.И. Денисова

О.Ю. Иванова

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по УР

Начальник УМУ

Председатель Профсоюзного комитета

Председатель студенческого совета

С.Ю. Никулина

Е.Г. Мягкова

Ю.С. Винник

А.О. Набиуллин

Утверждено и введено в действие приказом ректора ФГБОУ ВО КрасГМУ им. проф. В.Ф. Войно-Ясенецкого Минздрава России № 590/от «С/» /С 2018г



Третье издание

Выпуск 1

Экземпляр КЭ

Лист **3**/18

ОГЛАВЛЕНИЕ:

1	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	4
2	НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	4
3	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
4	ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ	5
5	ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ	6
6	САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	7
7	ОТВЕТСТВЕННОСТЬ	7
8	ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	8
9	ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ	9



терства издание

Выпуск 1

Изменение 0

Экземпляр КЭ

Лист **4**/18

Третье

1. Область применения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует основные вопросы организации общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия, обучающихся в ФГБОУ ВО КрасГМУ им. проф. В.Ф. Войно-Ясенецкого Минздрава России (далее КрасГМУ, Университет).
- 1.2. Всё, что не урегулировано нормами данного Положения, определяется нормами законодательства Российской Федерации, актами уполномоченных органов власти и локальными нормативными актами Университета. В случае изменения законодательства Российской Федерации, принятия уполномоченными органами власти актов, отменяющих нормы, регулируемые Положением или изменения локальных нормативных актов КрасГМУ, настоящее Положение действует в части, им не противоречащей.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся КрасГМУ.

2. Нормативные ссылки

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001г. №31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила»);
- Технический регламент Таможенного союза TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Методические рекомендации MP 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации;
 - Устав КрасГМУ;
 - локальные нормативные акты КрасГМУ.

3. Общие положения

- 3.1. Настоящее Положение определяет:
- 3.1.1. общие принципы организации питания обучающихся Университета;



Экземпляр КЭ

издание *Пист 5/18*

Третье

Выпуск 1

Изменение 0

- 3.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в КрасГМУ являются:

3.1.2. порядок организации питания обучающихся Университете.

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 3.3. Руководство Университета обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Общие принципы организации питания

- 4.1. Организация питания в Университете осуществляется в столовых, буфетах, кафетериях, находящихся в учебных корпусах (далее точки питания) КрасГМУ.
- 4.2. В точках питания в соответствии с установленными требованиями СанПин создаются следующие условия для организации питания обучающихся:
- объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации питания соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания;
- производственные помещения для хранения, приготовления пищи полностью оснащённые необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарём;
- обеденные залы, оборудованные столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- разработанный и утверждённый порядок питания обучающихся (график работы точек питания, режим работы точек питания в учебное и каникулярное время).
- 4.3. К обслуживанию питания обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Университете допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии соответствующих документов (сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их



Изменение 0

Экземпляр КЭ

Третье издание

Лист **6**/18

производства и прочую разрешительную документацию).

Выпуск 1

- 4.4. Социально-ориентированной и основной целью деятельности точек питания Университета является питание обучающихся и работников Университета.
 - 4.5. При организации питания обучающихся Университета обеспечивается:
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по пищевым продуктам, а также основным пищевым веществам белкам, жирам, углеводам, витаминам, макроэлементам и эссенциальным микроэлементам;
- 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 нормативноправовым 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.
- 4.6. Питание в Университете организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых с учётом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

5. Порядок организации питания

- 5.1. Точки питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора организации питания обучающихся и работников.
- 5.2.Точки питания осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней в неделю с понедельника по субботу включительно в режиме с 8-00 до 17.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся Университета.
- 5.3. В случае проведения мероприятий Университета, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точки общественного питания осуществляют свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором Университета.
- 5.4 Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.



Третье издание

Выпуск 1

Изменение 0

Экземпляр КЭ

Лист 7/18

5.5. В случае несоблюдения точками питания санитарных норм и правил на этапах хранения и реализации блюд и изделий потребителям, организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся Университета, комиссия по вопросам общественного питания, созданная профсоюзной организацией Университета, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о приостановлении деятельности точек питания.

6. Санитарные требования к точкам питания

В точках питания обеспечивается:

- соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе в ходе хранения пищевых продуктов, а также приготовления и реализации готовых блюд и буфетной продукции;
- ведение требуемой, в соответствии с действующими требованиями, документации по контролю за технологическими процессами в ходе приготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- исправное функционирование холодильного и технологического оборудования;
- регулярное проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации в точках питания Университета;
- соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и указанных в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов;
- работники точек питания обязаны иметь медицинские книжки с отметкой о допуске к работе в точках питания, соблюдать правила личной гигиены;
- проведение сбора, вывоза и утилизации пищевых отходов в соответствии с экологическим законодательством РФ.

7. Ответственность

Организация, осуществляющая питание в точках питания Университета, несет ответственность за:

- организацию питания в Университете;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактику) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов,



Третье издание

Выпуск 1

Изменение 0

Экземпляр КЭ

Лист **8**/18

установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

- соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий;
- соблюдение экологического законодательства в части обращения с пищевыми отходами;
- своевременность прохождения медицинского осмотра работниками точек питания.

8. Заключительные положения

- 8.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения его приказом ректора.
- 8.2. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание.
- 8.3. Контроль за выполнением требований настоящего Положения осуществляет председатель комиссии по вопросам общественного питания.
- 8.4. Изменения, дополнения внесенные в Положение, утверждаются приказом ректора.



Третье издание

Выпуск 1

Экземпляр КЭ

Лист **9**/18

9. Лист ознакомления

№п/п	Должность	ФИО	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				