

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Забайкальский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

ПРИКАЗ

18 октября 2018 г.

№ 1053

г. Чита

Об утверждении положения о проведении Международного студенческого фестиваля «Без границ» и положения об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета


С целью актуализации внутренних локальных актов

Приказываю:

1. Ввести в действие с 15 октября 2018 года положение о проведении Международного студенческого фестиваля «Без границ» (П 02-01-2018).
2. Начальнику Управления воспитательной и социальной работы О.А.Ивановой ознакомить деканов факультетов с положением, указанным в п.1.
3. Ввести в действие с 15 октября 2018 года положение о об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета (П 03-01-2018).
4. Проректору по социальной и воспитательной работе В.В. Кузнецову организовать ознакомление обучающихся и работников с положением, указанным в п.3.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на проректора по социальной и воспитательной работе В.В. Кузнецова.

Ректор

С.А. Иванов

	МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Забайкальский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)
	Положение
П 03-01-2018	Об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета



ПОТВЕРЖДАЮ  
Ректор ЗабГУ

С. А. Иванов

« 10 » 2018 г.

### ПОЛОЖЕНИЕ

## ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА

П 03-01-2018

Дата введения: « 15 » октября 20 18 г.

СОГЛАСОВАНО


Уполномоченный по качеству

С. Е. Старостина

« 15 » 10 2018 г.


Чита  
2018

	Должность	Фамилия/Подпись	Дата
Разработал	Проректор по ВСП	В. В. Кузнецов	12.10.18
Проверил	Начальник УГКО	Н. А. Казачек	12.10.18
	Начальник ОПО	А. П. Краснощечков	12.10.18

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Забайкальский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)</p>
<p>П 03-01-2018</p>	<p>Положение. Об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета</p>

### Содержание

1. Общие положения .....	3
2. Общие принципы организации питания в ЗабГУ .....	3
3. Порядок организации питания в ЗабГУ .....	5
Лист регистрации изменений .....	6

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Забайкальский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)</p>
<p>П 03-01-2018</p>	<p>Положение. Об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета</p>

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Забайкальского государственного университета (далее ЗабГУ, Университет).

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников ЗабГУ разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ЗабГУ и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), 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 обучающихся и работников 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 ЗабГУ

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

## 2. Общие принципы организации питания в ЗабГУ

2.1. Организация питания в ЗабГУ может быть осуществлена по типу столовой или буфета (далее точки общественного питания).

<p>Версия: 01</p>		<p>Стр. 3 из 6</p>
-------------------	--	--------------------

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Забайкальский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)</p>
<p>И 03-01-2018</p>	<p>Положение. Об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета</p>

2.2. В точках общественного питания ЗабГУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН 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 столовых, режим работы столовой в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Университета, поставке продовольственных товаров для организации питания в ЗабГУ допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

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


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

2.6. 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.

2.7. Питание в ЗабГУ 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.

2.8. 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-

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Забайкальский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)</p>
<p>П 03-01-2018</p>	<p>Положение. Об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета</p>

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.9. Ответственность за организацию питания в Университете и его филиалах несут руководители точек общественного питания

### 3. Порядок организации питания в ЗабГУ

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Точки общественного питания ЗабГУ осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 8.30 до 18.00. 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 точки общественного питания ЗабГУ и его филиалов не функционируют.

3.5. При составлении меню общественного питания точки руководствуются ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 2 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. Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету (пост). 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.

3.8. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников Университета, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом ректора по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.

	<p style="text-align: center;">Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Забайкальский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)</p>
<p>П 03-01-2018</p>	<p style="text-align: center;">Положение. Об организации питания обучающихся и работников Забайкальского государственного университета</p>

### Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений в документ	Номер измененного пункта/ раздела	Дата внесения изменения	ФИО лица, внесшего изменение	Подпись
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					