



Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
«Воронежский экономико-правовой институт»
(АНОО ВО «ВЭПИ»)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом АНОО ВО «ВЭПИ»
от 27.02.2018 № 55
Ректор С.Л. Иголкин



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в
Филиале АНОО ВО «ВЭПИ»
в г. Россошь

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в Филиале Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования «Воронежский экономико-правовой институт» в г. Россошь (далее - филиал), разработано на основании Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава АНОО ВО «ВЭПИ» и иными локальными нормативными правовыми актами, регуливающими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

1.2. Настоящее положение регламентирует основные вопросы об организации питания в филиале, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников филиала. Настоящее положение определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся и работников филиала.

1.3. Организация питания в филиале осуществлена через буфет-раздаточную филиала, который расположен по адресу места нахождения филиала.

1.4. При организации питания обучающихся и работников филиала обеспечивается:

1.4.1. Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

1.4.2. Обеспечение в процессе обработки продуктов питания их

высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

1.4.3. Соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

1.4.4. 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.

1.5. Буфет-раздаточная осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», которое определяет Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и сотрудников филиала, Уставом АНОО ВО «ВЭПИ», настоящим положением.

1.6. Обеспечение обучающихся и работников филиала питанием осуществляется на основании договора об оказании услуг по организации питания.

1.7. Обеспечение обучающихся и работников филиала питанием осуществляется на платной основе.

2. Цель, задачи и принципы деятельности

2.1. Цель деятельности буфета-раздаточной - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, сотрудников филиала. Для достижения указанной цели буфет-раздаточная осуществляет следующие виды деятельности:

2.1.1. Реализация продуктов питания на основе полуфабрикатной продукции;

2.1.2. Реализация готовой буфетной продукции в упаковке изготовителя.

2.2. Основными задачами при организации питания в филиале являются:

2.2.1. Обеспечение обучающихся и сотрудников питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, которые используются в питании;

2.2.3. Предупреждение среди обучающихся и работников филиала инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

2.3.1. Соответствие энергетической ценности;

2.3.1. Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

2.3.2. Оптимальный режим питания.

3. Организация деятельности

3.1. Буфет-раздаточная обеспечивает горячим питанием и готовой буфетной продукцией обучающихся и сотрудников филиала.

3.2. Режим работы буфета-раздаточной филиала: понедельник-суббота: с 08 часов 00 минут до 18 часов 00 минут. Выходной: воскресенье.

3.3. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа буфет-раздаточная филиала, как правило, не функционирует.

3.4. Меню буфета-раздаточной, ежедневно размещается в зале для обслуживания буфета - раздаточной.

3.5. Меню буфета-раздаточной содержит сведения об объемах блюд их названии и иные необходимые сведения.

3.6. Ежедневное меню буфета-раздаточной разрабатывается на базе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем организации, обеспечивающей питание и утверждается директором филиала.

3.7. В случае проведения мероприятий филиала, связанных с выходом в праздничный или выходной день, буфет-раздаточная осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором филиала.

3.8. В случае несоблюдения буфетом-раздаточной санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и сотрудников филиала, комиссия по контролю за организацией питания по результатам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора об оказании услуг по организации питания.

4. Контроль за деятельностью буфета-раздаточной

4.1. Контроль за деятельностью буфета-раздаточной осуществляет директор филиала.




4.2. Контроль за соблюдением в работе буфета-раздаточной требований действующего законодательства Российской Федерации, в сфере обеспечения обучающихся филиала рациональным питанием, а также контроль за санитарно-гигиеническим состоянием буфета-раздаточной осуществляют уполномоченные территориальные органы федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.

Начальник юридического отдела



И.В. Шемякина

Проректор по финансовым и
правовым вопросам


_____ О.И. Гаврикова
«»  _____ 2017 г.