



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(ДГТУ)

П Р И К А З

«18» июля 2019г.

№ 128

г. Ростов-на-Дону

**О введении документа «Положение об организации питания обучающихся и работников
Донского государственного технического университета»**

В целях установления порядка организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета п р и к а з ы в а ю:

1. Ввести в действие документ «Положение об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета» (далее – Положение).
2. Определить место хранения оригинальной версии Положения – общий отдел.
3. Начальнику Управления делами М.В. Бабенко довести данный приказ и положение до всех заинтересованных структурных подразделений.
4. Начальнику Управления информатизации И.В. Бабенко в трехдневный срок разместить настоящий приказ и Положение на сайте ДГТУ.
5. Контроль исполнения приказа возложить на проректора по СВ М.Г. Магомедова.

Ректор

Б.Ч. Месхи

Исп.: Е.О. Лотошникова, тел.: 40-32

Рассылка: Все подразделения

О введении документа «Положение об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета» - 66.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)**

П 66.1 - 2019

Система менеджмента качества

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ Б.Ч. Месхи
_____ 2019 г.
Введено в действие приказом ректора
от 18.07.2019г. № 128

ПОЛОЖЕНИЕ

**«Об организации питания обучающихся и работников Донского
государственного технического университета»**

Ростов-на-Дону
2019

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Донского государственного технического университета и его филиалов (далее университет);

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета (ДГТУ) разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом ДГТУ 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 Российской Федерации от 30.03.1999г. № 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, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008г. № 45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001г. № 31.

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;

СМК ДГТУ	Положение «Об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета»	Редакция 1 стр. 3 из 8
----------	---	---------------------------

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников университета пищевых отравлений, 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 ДГТУ и его филиалах.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым Советом ДГТУ и утверждается приказом ректора.

2 Общие принципы организации питания в ДГТУ

2.1. Организация питания в ДГТУ и его филиалах может быть осуществлена по типу столовой (заготовочного или доготовочного типов), буфета, кафе (далее – пункты общественного питания);

2.2. В пунктах общественного питания ДГТУ и его филиалах в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания работников и обучающихся:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения для приема пищи, укомплектованные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы столовых, режим работы столовых в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников университета, поставке продовольственных товаров для организации питания в ДГТУ и его филиалах допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания

СМК ДГТУ	Положение «Об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета»	Редакция 1 стр. 4 из 8
----------	---	---------------------------

предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Пункты общественного питания ДГТУ являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам университета полноценного питания.

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

2.6. При организации питания обучающихся и работников ДГТУ и его филиалов обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая основные компоненты: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли и микроэлементы, оптимальные полу, возрасту, нагрузке питающихся и калорийность;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их 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 (пищевых блоков), транспортировке, переработке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.7. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды в столовой обеспечиваются бесплатным питанием, для данной категории обучающихся в столовой выделены отдельные столы для принятия пищи. Данные студенты имеют беспрепятственный доступ к пунктам раздачи питания и обслуживания вне очереди.

2.8 Обучающиеся дети-сироты и малоимущие в соответствии со справкой из органов социальной защиты в столовой обеспечиваются бесплатным питанием.

СМК ДГТУ	Положение «Об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета»	Редакция 1 стр. 5 из 8
----------	---	---------------------------

2.9. Питание в ДГТУ и его филиалах организуется на основе примерных двухнедельных меню, разрабатываемых и утверждаемых 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.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.11. Ответственность за организацию питания в ДГТУ и его филиалах несут руководители пунктов общественного питания.

3 Порядок организации питания в ДГТУ и его филиалах

3.1. Пункты общественного питания ДГТУ, имеющие статус предпринимательской структуры, осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Пункты общественного питания ДГТУ и его филиалов осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней с 8.00 по 17.00 включительно.

Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников университета.

3.3. В случае проведения мероприятий университета, связанных с выходом в праздничные или выходной день, пункты общественного питания осуществляют свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором ВУЗа (директором филиала).

СМК ДГТУ	Положение «Об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета»	Редакция 1 стр. 6 из 8
----------	---	---------------------------

3.4. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа пункты общественного питания ДГТУ и его филиалов не функционируют.

3.5. При составлении меню общественного питания пункты руководствуются ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться не менее 3 – 4 видов блюд: 3 вида супов, 3 – 4 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 (постные блюда). Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сыр, яйца, творог, фруктовые соки.

При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык.

3.6. Меню – раскладка с указанием содержания в рационе (по приемам пищи: завтрак, обед, ужин) основных компонентов: белки, жиры, минеральные вещества, витамины и калорийность должна быть утверждена и выставлена для ознакомления в доступном для посетителей месте.

3.7. Реализация продукции, запрещенной утвержденными перечнями для учебно-воспитательных учреждений, не допускаются (в частности: изделия, жаренные во фритюре: пирожки, чебуреки, картофель - фри и аналогичные им).

3.8. Контроль деятельности пунктов общественного питания ДГТУ возлагается на проректора по социальным вопросам, который регулярно в течение года в составе комиссии проводит плановые и внеплановые проверки их деятельности по результатам которых оформляется акт проверки.

Неудовлетворительные результаты проверок подлежат устранению в течение срока, согласованного комиссией. При игнорировании результатов проверок и не

СМК ДГТУ	Положение «Об организации питания обучающихся и работников Донского государственного технического университета»	Редакция 1 стр. 7 из 8
----------	---	---------------------------

устранении замечаний договор с поставщиком услуги организации питания подлежит расторжению.

