

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Пермский национальный исследовательский
политехнический университет»
Березниковский филиал

ПРИНЯТО
на заседании
Ученого совета БФ ПНИПУ
протокол № 9 от 26.04.2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор БФ ПНИПУ
О.К. Косвинцев
«11» мая 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об условиях и организации питания обучающихся, в том числе инвалидов
и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1 Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Березниковского филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Пермский национальный исследовательский политехнический университет» (далее – БФ ПНИПУ), занятых в образовательной деятельности.

1.2 Положение об организации питания обучающихся и работников БФ ПНИПУ разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Уставом ФГБОУ ВО ПНИПУ, Положением о БФ ПНИПУ 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 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в РФ» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (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 № 45 от 23.07.2008 г.; Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.3 Настоящее Положение определяет общие принципы, порядок и условия организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья, а также работников БФ ПНИПУ;

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым советом БФ ПНИПУ и утверждается директором филиала на неопределённый срок.

2 Цели и задачи

2.1 Основная цель – оптимизация условий ведения образовательной деятельности в БФ ПНИПУ, гарантирующих охрану, поддержание и сохранение здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ЛОВЗ)

2.2 Задачи. Основными задачами при организации питания в БФ ПНИПУ являются:

- обеспечение обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников БФ ПНИПУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3 Общие принципы организации питания

3.1 Организация питания в БФ ПНИПУ осуществлена по типу столовых (далее точки общественного питания).

3.2 Для организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, а также работников в БФ ПНИПУ оборудованы и используются специальные помещения расположенные непосредственно в учебных корпусах.

В учебном корпусе № 1, расположенном по адресу: г. Березники, ул. Тельмана, д.7, под точку общественного питания выделено помещение общей площадью 93,6 кв. м. Общее число посадочных мест – 36, что соответствует установленным нормам.

В учебном корпусе № 2, расположенном по адресу: г. Березники, ул. Химиков, д.10, под точку общественного питания выделено помещение общей площадью 115,8 кв. м. Общее число посадочных мест – 40, что соответствует установленным нормам.

Помещения обеих столовых отвечают всем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

В каждой точке общественного питания имеются пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, работоспособное вытяжное оборудование. Столовые обеспечены необходимым технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.

В учебном корпусе № 1 в столовой имеются плита электрическая ПЭС-4Ш, мармит электрический МЭВ-10/7Н, машина кухонная универсальная УКМ-06, витрина охлаждаемая ПВ-10/7Н, холодильный шкаф ШКХ-0,7 -0,7, морозильная камера Атлант М-163, столы кухонные рабочие и обеденные, стулья.

В учебном корпусе № 2 в столовой имеются плита электрическая ПЭС-4Ш, мармит электрический МЭВ-10/7Н, машина протирочно-резательная 350 М.00, витрина охлаждаемая ПВ-10/7Н, несколько холодильников Минск-355, столы кухонные рабочие и обеденные, стулья.

Обе столовые обеспечены кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН.

3.3 Точки общественного питания БФ ПНИПУ являются социально-ориентированными и предназначены исключительно для предоставления полноценного питания обучающихся и работников филиала.

3.4 К обслуживанию питанием обучающихся и работников БФ ПНИПУ допускается организация внесенная в единый государственный реестр, имеющая разрешение на организацию общественного питания, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.5 При организации и проведении конкурса на заключение договора с подрядной организацией (далее – Организация-подрядчик) об аренде точек общественного питания и (или) договора об оказании услуг по организации питания обучающихся и работников БФ ПНИПУ. Критерием отбора участников конкурса служит обеспечение следующих требований:

- питание должно быть организовано на основе примерного недельного рационов питания, разработанного с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом сезонности (осеннее-зимний, зимне-весенний), разнообразия в сочетании пищевых продуктов и способах их кулинарной обработки;
- обеспечить недорогое качественное и безопасное питание при условии неукоснительного соблюдения требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищеблоков), а также транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению блюд;
- 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-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

4 Условия и порядок организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.1 Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды и (или) договора об оказании услуг по организации питания.

4.2 Точки общественного питания в БФ ПНИПУ осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно, согласно следующего графика: с понедельника по четверг – в режиме с 10.00 до 15.30, в пятницу – в режиме с 12.20 до 19.00, в

субботу – в режиме с 10.00 до 14.00 часов. Воскресенье, государственные праздничные дни и период летних каникул являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников БФ ПНИПУ. В случае проведения мероприятий БФ ПНИПУ в праздничный или выходной день точки общественного питания согласовывают свою деятельность с директором БФ ПНИПУ.

4.3 Студенты имеют беспрепятственный доступ к пунктам питания и обслуживаются в первую очередь. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в столовых выделяются отдельные столы для принятия пищи.

4.4 Обслуживание обучающихся горячим питанием в точках общественного питания БФ ПНИПУ осуществляют рабочие коллективы, формируемые руководством Организации-подрядчика из числа ее штатных сотрудников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших медицинские осмотры в установленном порядке, имеющих личные медицинские книжки установленного образца.

4.5 При составлении меню общественного питания в каждой позиции меню должны предлагаться 3-4 блюда. При условии строгого соблюдения технологии приготовления ежедневно в рационе питания должны присутствовать блюда из мяса, рыбы, молочных продуктов, овощей и фруктов (сухофруктов), круп и макаронных изделий, яиц, творога, а также сливочное и растительное масла, хлеб и хлебобулочные изделия, сметана, фруктовые соки.

4.6 Реализация продукции, не предусмотренной нормативными требованиями действующего законодательства в области организации общественного питания в образовательных учреждениях, не допускается.

4.7 Ответственность за организацию питания в точках общественного питания БФ ПНИПУ несут директор БФ ПНИПУ и администрация Организации-подрядчика. В случае несоблюдения принципов организации или качества и сбалансированности питания, санитарно-гигиенических правил, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников БФ ПНИПУ, администрация БФ ПНИПУ на основании материалов проверки составляет акт о ненадлежащем выполнении договорных обязательств Организацией-подрядчиком. При неоднократных случаях нарушений принятых обязательств рассматривается вопрос о расторжении с Организацией-подрядчиком договора аренды / договора об оказании услуг по организации питания обучающихся и работников БФ ПНИПУ.