

Частное учреждение образовательная организация высшего образования
«Омская гуманитарная академия»
(ЧУОО ВО «ОмГА»)

Одобрено:
на заседании
Студенческого совета
ЧУОО ВО «ОмГА»
протокол № 1
от 28 сентября 2015 г.

Одобрено:
Решением Ученого совета
ЧУОО ВО «ОмГА»
протокол № 1 от 28.09.2015 г.
Утверждаю:
Председатель Ученого совета
А.Э. Еремеев
Приказ № 9 от 28.09.2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о питании обучающихся и работников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Частного учреждения образовательной организации высшего образования «Омская гуманитарная академия» (далее – Академия, ОмГА), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Академии разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», нормативными правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, санитарно-эпидемиологического благополучия населения, Уставом Академии, Положением об охране здоровья обучающихся, иными локальными правовыми актами.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в Академии, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников Академии инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- обеспечение бесплатным питанием обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников Академии;
- порядок организации питания ОмГА.

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

2. Общие принципы организации питания в Академии

2.1. Организация питания в ОмГА осуществляется по типу столовой, буфета (далее - точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания ОмГА в соответствии с установленными требованиями, 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 точек общественного питания, режим работы точек общественного питания в учебное и каникулярное время).
- Приказом о режиме занятий обучающихся предусмотрено 2 большие перемены для питания обучающихся.

2.2. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Академии, поставке продовольственных товаров для организации питания в ОмГА допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, индивидуальные предприниматели, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее – Арендатор).

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

2.5. При организации питания обучающихся и работников ОмГА 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;

- высокие вкусовые качества и сохранение исходной пищевой ценности продуктов питания в процессе их технологической и кулинарной обработки;

- соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

- качество и безопасность 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;

- обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.6. Питание в ОмГА организуется на основе примерного недельного рациона питания, разрабатываемого 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.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.8. Ответственность за организацию питания в Академии несут руководители точек общественного питания

2.9. Контроль за организацией питания в Академии несет проректор по медицинской деятельности.

3. Порядок организации питания в Академии

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

3.2. Контроль за заключение договора аренды несет проректор по АХР.

3.3. Точки общественного питания ОмГА расположены по адресам:

«Столовая»: г. Омск, ул. 4-я Челюскинцев 2а;

«Буфет»: г. Омск, ул. 2-я Производственная, 41/1.

3.4. Точки общественного питания ОмГА осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 8.00 до 20.00. Воскресенье, нерабочие праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников ОмГА.

3.5. В случае проведения мероприятий Академии, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания ОмГА осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором Академии.

3.6. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. На летний период режим работы точки общественного питания устанавливается приказом ректора Академии.

3.7. При составлении меню точки общественного питания, в каждой позиции меню рекомендуется наличие 2-4 блюд: супов, основных блюд, которые включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианских блюд, гарниров, салатов, десертов, напитков, различных видов хлеба.

Ежедневно в рационе питания должны присутствовать мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, овощи, фрукты, хлеб, хлебобулочные изделия, крупы

и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

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

3.8. При составлении меню могут быть предусмотрены варианты для тех, кто соблюдает диету.

3.9. Обучающиеся-инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность получать в точке общественного питания Академии («Столовая»: г.Омск, ул. 4-я Челюскинцев 2а) бесплатное питание. Питание указанной категории обучающихся предоставляется два раза в день. Оплата за данное питание с обучающегося-инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья не взимается.

Рацион питания, соответствующий требованиям диеты, соблюдаемой обучающимся-инвалидом, лицом с ограниченными возможностями здоровья, может устанавливаться по просьбе обучающегося-инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, с учетом технологических возможностей Арендатора.

3.10. Реализация точками общественного питания Академии продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.11. В случае несоблюдения Арендатором точки общественного питания Академии санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся или работников Академии, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом ректора, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договоров об организации питания с Арендатором, допустившим указанные нарушения.

* * *