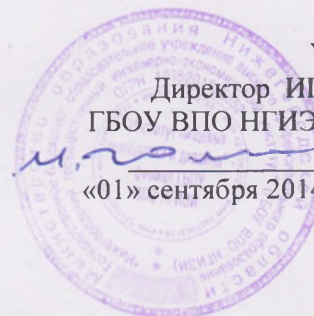


«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИПТД – филиала
ГБОУ ВПО НГИЭИ
М.Е.Голышев
М.Е.Голышев
«01» сентября 2014 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
«О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

«Института пищевых технологий и дизайна» - филиала
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Нижегородский государственный
инженерно-экономический институт»

Принято Советом филиала ИПТД
«29» августа 2014 г. Протокол № 4

г.Нижний Новгород
2014 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение «О порядке организации питания обучающихся «Института пищевых технологий и дизайна - филиала Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» (далее Положение) разработано на основании:

- Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10);
- «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития и Министерства образования РФ от 11.03.2012 № 234н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Устава ГБОУ ВПО НГИЭИ;
- Положение о филиале;
- Подзаконных актов Министерства образования и науки Российской Федерации;
- Подзаконных актов Министерства финансов Российской Федерации;
- Правил и норм по охране труда; технике безопасности, противопожарной защите, производственной санитарии и личной гигиене в части, касающейся организации работы организации питания.
- методических материалов по организации общественного питания, приказов и распоряжений ректора ГБОУ ВПО НГИЭИ и директора филиала, предписаний контролирующих органов.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся и их здоровья, совершенствования системы организации питания, и регламентирует порядок организации питания обучающихся в «Институте пищевых технологий и дизайна - филиале Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования Нижегородский государственный инженерно-экономический институт».

1.3. Основными задачами оказания услуг горячего питания обучающихся являются:

- 1.3.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 1.3.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
- 1.3.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 1.3.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ ФИЛИАЛА

- 2.1. Организация общественного питания обучающихся филиала возлагается на столовую филиала (далее – Столовая), которая является самостоятельным структурным подразделением филиала.
- 2.2. В своей деятельности Столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами ГБОУ ВПО НГИЭИ, филиала, Положением «О столовой и буфете» и настоящим Положением.
- 2.3. Заведующий и другие работники Столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора филиала в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 2.4. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников Столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором филиала.
- 2.5. Заведующий Столовой:
 - руководит всей деятельностью Столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на Столовую задач и функций;
 - осуществляет в пределах своей компетенции функции управления, принимает решения, обязательные для всех работников Столовой;
 - распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между сотрудниками Столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору филиала об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;
 - вносит администрации филиала предложения по совершенствованию работы Столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности Столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на Столовую задач и функций;
- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников Столовой;
- участвует в подборе и расстановке кадров Столовой, вносит администрации филиала предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников Столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;
- осуществляет контроль за исполнением подчиненных ему работникам своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью Столовой в целом.

2.6. Заведующий Столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на Столовую функций и задач;
- организацию работы Столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в Столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками Столовой Правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;
- предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности Столовой;
- готовность Столовой к работе в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.7. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими отделами и структурными подразделениями филиала, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

2.8. Основной и главной целью деятельности Столовой является общественное питание обучающихся.

2.9. Столовая работает на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

- 2.10. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 3.1. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составляется примерное меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в филиале, возрастная категория и физические и умственные нагрузки обучающихся. При разработке меню для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 3.3. Обучающийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линии раздачи.
- 3.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях Столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- 3.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ

- 4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется филиалом.
- 4.2. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и

пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- 4.3. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники Столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

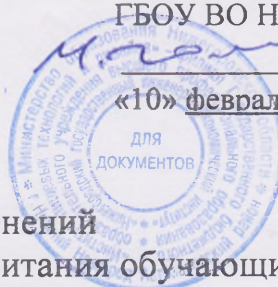
5. ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ НАСТОЯЩЕГО ПОЛОЖЕНИЯ И ВНЕСЕНИЯ В НЕГО ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)

- 7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором филиала, после рассмотрения на Совете филиала.
- 7.2. Изменения и дополнения к настоящему Положению вносятся, как правило, в начале учебного года и утверждаются директором филиала, после рекомендации Совета филиала.

Утверждаю
 Директор ИПТД – филиала
 ГБОУ ВО НГИЭУ

М.Е.Гольшев

«10» февраля 2015г.



Лист регистрации изменений
 в Положение о порядке организации питания обучающихся
 ИПТД - филиала ГБОУ ВПО НГИЭИ

№ изменения	№№ листов (страниц)				Всего листов (страниц) в документе	Описание изменений	Дата
	измененных	замененных	новых	аннулированных			
1	1	1			6	На основании записи, внесенной в ЕГРЮЛ о переименовании Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»(лист записи в ЕГРЮЛ о государственной регистрации изменений, вносимых в учредительные документы, выданный Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 10 по Нижегородской области 10 февраля 2015 г.); Приказа Министерства образования Нижегородской области от 29.12.2014 года № 2957 «О переименовании и утверждении Устава Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» переименовано «ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт» в «ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».	10.02.15

Начальник кадрового-правового отдела

С.А.Малахова

Исполнитель:

Юрисконсульт

М.И.Ременина