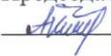


ПРИНЯТО:
на заседании Ученого совета
РИОО ВО ИИУ
Протокол № «07»
«20» 01 2021 г.

Согласовано на заседании
Студенческого Совета РИОО ВО
«Ингушский исламский
Университет им. Х.-Х.Барзиева»
Протокол № «04»
от «20» 01 2021 г.
Председатель студенческого совета
 Котиков А.У.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор РИОО ВО
Ингушский исламский университет
имени Хаматхана-Хаджи Барзиева
Алсаков И.Х.
«20» 01 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
РЕЛИГИОЗНОЙ ИСЛАМСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ИНГУШСКИЙ ИСЛАМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ХАМАТХАНА-ХАДЖИ БАРЗИЕВА**

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Религиозной исламской образовательной организации высшего образования «Ингушский исламский университет имени Хаматхана-Хаджи Барзиева» (далее - Университет), в дальнейшем именуемое «Положение», предназначено для разрешения основных вопросов организации общественного питания, создания в этой части наиболее благоприятных условий для обучающихся, работников Университета и лиц, посещающих Университет, по сохранению их здоровья и благополучия в соответствии с нормами действующего законодательства РФ, Уставом и иными локальными правовыми актами Университет».

1.2. Все, что не урегулировано условиями данного Положения, определяется нормами законодательства Российской Федерации, актами уполномоченных органов власти и локальными нормативными актами Университета. В случаях изменения норм действующего законодательства РФ, принятия уполномоченными органами власти актов, отменяющих или изменяющих нормы, регулируемые данным Положением, или изменения локальных нормативных актов Университета, Положение об организации питания действует в частях, им не противоречащих.

1.3. Действие Положения об организации питания распространяется на все подразделения Университета, обязательно для исполнения всеми его работниками и обучающимися, а также лицами, посещающими Университет.

1.4. Основой для нормативного регулирования вопросов, охватываемых Положением об организации питания являются положения, являются нормы, установленные:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Уставом локальными нормативными актами Университета.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

2.1. Положение определяет:

- общие принципы организации в Университете питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет;
- порядок организации в Университете питания;

2.2. Основными задачами деятельности Университета при организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, являются:

- обеспечение обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, рационами, соответствующими принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечения надлежащего качества и безопасности блюд питания и пищевых продуктов, используемых при их изготовлении;

- своевременное принятие всех необходимых мер для профилактики (предупреждения) возникновения вспышек инфекционных заболеваний, явившихся следствием нарушений санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации общественного питания;
- пропаганда среди обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Администрация Университета обеспечивает принятие необходимых организационно-распорядительных решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, пропаганду принципов рационального здорового питания в вузе, проведение необходимой разъяснительной работы по вопросам организации питания в Университете.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ.

3.1. Организация питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, осуществляется в столовой Университета.

3.2. В столовой Университета в соответствии с требованиями, установленными СанПиН, создаются условия для организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, включая:

- объемно-планировочные и конструктивные решения в помещении, предназначенной для организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, соответствующие действующим санитарно - гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации питания в вузах;
- оборудование помещений, предназначенных для хранения продовольствия, приготовления пищи, необходимым торгово-технологическим, холодильным, весовым и т.п. оборудованием;
- оборудование зала столовой необходимой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их санитарную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- своевременно разрабатываются и реализуются меры, обеспечивающие рациональную организацию питания обучающихся, включая графики и режимы работы столовой в учебное и каникулярное время.

3.3. Практическая организация питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, включая все его этапы, Университетом осуществляется с привлечением к этой деятельности лиц, с которыми в установленном порядке администрацией Университетом заключаются соответствующие договоры гражданско- правового характера. Привлеченные лица несут всю полноту ответственности за исполнение норм, установленных Правилами организации питания, действующими в Университете, соблюдение установленного санитарно-эпидемиологического и гигиенического режимов, предусмотренных для предприятий общественного питания столовых Университета.

Поставка продуктов для организации питания осуществляется организациями или индивидуальными предпринимателями. Указанные лица самостоятельно отвечают по принятым на себя обязательствам в соответствии с заключенными с ними администрацией Университета договорами, а также самостоятельно отвечают за наличие у них разрешительных документов, дающих право на осуществление данной деятельности и всех необходимых

документов, удостоверяющих качество, безопасность продуктов питания, включая документацию, подтверждающую их происхождение, а также установленные сертификаты соответствия и декларации о соответствии, подтверждающие надлежащее качество и безопасность поставляемой пищевой продукции.

3.3. Столовая Университета является его структурным подразделением, основной целью деятельности которой является практическая организация и обеспечение горячим питанием обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет.

3.4. При организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, обеспечивается:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рационов питания по всем компонентам, включая белки, углеводы, витамины, аминокислоты, растительные и животные жиры, минеральные соли и микроэлементы (ответственность несут лица, осуществляющие питание);
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания сохранения их пищевой ценности, вкусовых качеств, соответствие установленным стандартам и рецептурам, обеспечивающим полноценность и высокое качество питания (ответственность несут лица, осуществляющие питание);
- соответствие используемого продовольственного сырья и продуктов питания установленным требованиям к их качеству, безопасности использования, соответствие регламентирующим стандартам и санитарно-гигиеническим и эпидемиологическим требованиям, установленным нормами действующего законодательства РФ (ответственность несут лица, осуществляющие поставку продуктов питания);
- обеспечение надлежащего качества и безопасности предоставляемого обучающимся блюд (рационов) питания, соблюдение требований действующих санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания, хранению продовольственных товаров, пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд (ответственность несут лица, осуществляющие питание).

3.5. Общественное питание в университете организуется с применением типовых рецептур блюд, а также недельного меню рационов питания, разрабатываемых с учетом физиологических потребностей обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, должны соответствовать действующим Санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам (СанПиНам). Ответственность за исполнение требования несет заведующий столовой.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

4.1. Лица, осуществляющие в Университете питание обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, организуют данную деятельность после заключения с ними соответствующих договоров гражданско-правового характера.

4.2. Столовая Университета осуществляет питание обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, по шестидневной рабочей неделе - с понедельника по субботу с 9 час. 00 мин. до 20 час. 00 мин. В воскресные и нерабочие праздничные дни Столовая университета организацию питания не осуществляет.

4.3. В случаях принятия администрацией решений о проведении в Университете в нерабочие праздничные дни мероприятий с участием обучающихся, работников и иных лиц, Столовая организует обеспечение питанием этих лиц исходя из режимов работы, устанавливаемых по согласованию с ректором Университета.

4.4. Меню питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, разрабатываются на основе требований, установленных ГОСТ Р 5076-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.5. Реализация в Столовой Университета продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями или меню - раскладками, не допускается.

4.6. В случаях несоблюдения в Столовой Университета действующих санитарно - гигиенических правил и норм, предъявляемых к качеству, сбалансированности питания, организации данного процесса в вузе, а также при поступлении администрации Университета жалоб от обучающихся или работников, либо от лиц, посещающих Университет, на организацию или качество питания, администрация вуза осуществляет проверки данных обращений и принимает меры к устранению выявленных недостатков и нарушений. В случае выявления грубых нарушений санитарно - гигиенических норм и требований, предъявляемых нормами законодательства РФ к организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, ректором Университета могут приниматься решения о приостановлении деятельности Столовой до ликвидации выявленных нарушений. В исключительных случаях ректором могут приниматься решения о досрочном расторжении ранее заключенных договоров с лица, ответственными за обеспечение питание обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет.

5. САНИТАНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СТОЛОВЫМ УНИВЕРСИТЕТА.

5.1. Лица, осуществляющие питание обучающихся работников и лиц, посещающих Университет, в Столовой Университета, обязаны в своей деятельности обеспечивать:

5.1.1. Соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства РФ всеми лицами, привлекаемыми к организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, в том числе и в процессе хранения пищевых продуктов, изготовления и реализации готовых блюд и другой продукции.

5.1.2. Надлежащее ведение документации по вопросам организации питания обучающихся работников и лиц, посещающих Университет, в Столовой вуза, установленной действующими санитарно-эпидемиологическими и санитарно- гигиеническими нормами и правилами, в том числе и по вопросам контроля за осуществлением основных технологических процессов изготовления и реализации готовых блюд и пищевых продуктов.

5.1.3. Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, иных предметов материально - технического оснащения Столовой, установленных нормативными требованиями.

5.1.4. Обеспечить исправное функционирование и надлежащее техническое обслуживание холодильного и иного оборудования, используемого в организации функционирования Столовой.

5.1.5. Регулярное проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации в Столовой Университета.

5.1.6. Соблюдение установленных сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных их изготовителями и указанных в соответствующих документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов.

5.1.7. Соблюдение всеми лицами, привлекаемыми к обеспечению питанием обучающихся в Столовой Университета, установленного санитарного режима, включая наличие индивидуальных медицинских допусков к работе, что должно удостоверяться соответствующими записями и отметками в личных медицинских книжках таких лиц.

5.1.8. Организацию своевременного накопления, складирования и вывоз мусора и отходов в соответствии с нормами, установленными действующим санитарно - эпидемиологическим законодательством России, в том числе и санитарными нормами и правилами.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

6.1. Ответственность за разработку, издание, введение в действие и актуализацию настоящего положения несет Заведующий столовой.

6.2. Лица, осуществляющая в Университете питание обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, в Столовой Университета, несет ответственность за:

6.2.1. Своевременное полное и надлежащее разрешение всех вопросов, возникающих в процессе организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, в соответствии с нормами действующего законодательства РФ, локальными правовыми актами Университета, включая настоящие Положение.

6.2.2. Качество и безопасность организации питания и продовольственных товаров (продуктов питания) применяемых при изготовлении блюд (рационов) питания, которые должны соответствовать требованиям, предусмотренным нормами действующего санитарно-эпидемиологического законодательства, включая действующие санитарные нормы и правила (СанПиНы).

6.2.3. Своевременное планирование и осуществление всех необходимых мер по предупреждению (профилактике) случаев пищевых отравлений, возникновения в процессе организации питания обучающихся вспышек инфекционных заболеваний, нарушению санитарно-гигиенических норм и правил, предъявляемых к предприятиям общественного питания, т.ч. к Столовой вуза.

6.2.4. Обеспечения соответствия всех показателей продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, установленным нормам и требованиям, предъявляемым к ним нормами действующего санитарно - эпидемиологического законодательства РФ.

6.2.5. Соблюдение санитарных правил при организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, и своевременное качественное проведение всех необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий в Столовой Университета.

6.2.6. Соблюдение норм действующего экологического законодательства России в части выполнения правил обращения с пищевыми и иными отходами, возникающими в процессе организации общественного питания.

6.2.7. Своевременное прохождение в установленном порядке лицами, привлекаемых к организации питания обучающихся, работников и лиц, посещающих Университет, медицинских осмотров.