

**МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное
бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
**«Нижегородская государственная
консерватория им. М.И. Глинки»**

Принято
Ученым советом
Протокол № 6
от «12» марта 2019 г.



Утверждаю
Ректор консерватории
Ю.Е. Гуревич
«13» марта 2019 г.

Согласовано
Председатель первичной
профсоюзной организации студентов
Нижегородской государственной
консерватории им. М.И. Глинки
Нижегородской областной
организации Российского



профессионального союза
работников культуры
«13» марта 2019 г.

Согласовано
Председатель студенческого совета
«13» марта 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и работников Консерватории

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородская государственная консерватория им. М.И. Глинки» (далее – Консерватория), занятых в образовательной деятельности.

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников Консерватории разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Федерации», Уставом и иными локальными нормативными правовыми актами, регулируемыми отношения участников образовательного процесса; нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в Консерватории 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 Консерватории 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 Консерватории;
- порядок организации питания в Консерватории.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым Советом Консерватории и утверждается ректором.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОНСЕРВАТОРИИ

2.1. Организация питания в Консерватории может быть осуществлена по типу столовой для студентов и мини-кафе для работников (далее – точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания Консерватории в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

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

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Консерватории, поставке продовольственных товаров для организации питания в Консерватории допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Точки общественного питания Консерватории являются социальноориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.5. При организации питания обучающихся и работников Консерватории 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;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких 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, соблюдение требований санитарных норм и правил, предъявляемых к состоянию объектов общественного питания (пищевых блоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в Консерватории организуется на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых 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 Консерватории несет руководитель точек общественного питания

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОНСЕРВАТОРИИ

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

3.2. Точки общественного питания Консерватории осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 9.30 до 18.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Консерватории.

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

3.4. Режим работы в течение года:

с 01 сентября по 30 июня.

В летнее каникулярное время, с 01 июля по 31 августа, точки общественного питания Консерватории функционируют по утверждаемому ректором Консерватории графику.

3.5. При составлении меню общественного питания точки руководствуются «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

В каждой позиции меню должно предлагаться 2-4 блюда: супов, основных блюд, которые непременно 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 (плоды и ягоды), хлеб, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты, ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты.

3.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.7. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников Университета, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом ректора Консерватории, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.