

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Институт традиционного прикладного искусства - Московский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования
«Высшая школа народных искусств (академия)»



Утверждаю
Директор ИТПИ ВШНИ
Федотова О.В.

« 26 » августа 2019г.

1. Общие положения

- 1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся и сотрудников ИТПИ ВШНИ устанавливает порядок организации питания в вузе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.
- 1.2 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и сотрудников вуза.
- 1.3 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность вуза по вопросам питания, принимается на учёном совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора вуза.
- 1.4 Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи

- Обеспечение обучающихся и сотрудников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- Предупреждение среди обучающихся и сотрудников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами питания;
- Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

3. Порядок организации питания обучающихся и сотрудников в вузе

- 3.1 Заказ обедов организуется на платной основе, ежедневно до 15.30 (на след.день)
- 3.2 Ежедневное меню рационов питания находится под контролем заместителя директора по социально – воспитательной работе.
- 3.3. Ответственное лицо за помещение, предназначенное для приёма пищи, назначается приказом директора.
- 3.4. Ответственный за организацию питания обеспечивает контроль за вверенным помещением, доступ обучающихся в помещение, общественный порядок:
- Ежедневно проверяет количество поступивших заказанных обедов, ассортимент.
 - Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.
 - Передаёт заявку – заказ на следующий день до 15.30, в соответствии с представленным меню.
 - Осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов, согласно списку.

4. Контроль организации питания.

4.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества данной продукции – осуществляется предприятием в соответствии с лицензией и договора.

4.2. Текущий ежедневный контроль организации питания в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания.

4.3. Состав комиссии по контролю организации питания в вузе утверждается директором в начале каждого учебного года.

4.4. Документация.

В вузе должны быть следующие документы по вопросам питания:

1. Положение.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.
3. График питания обучающихся.
4. Книга по учёту питающихся.
5. Договор по обеспечению и доставки комплексных обедов.
6. Ежедневное меню.

Зам. директора АХР



Цыганенко Р.И.

Приложение №1 к положению о питании

Информация о наличии в ИТПИ ВШНИ условий питания, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ОВЗ

Вид объекта	Адрес (местонахождение)	Собственность или иное вещное право	Площадь (кв.м)	Посадочные места (^е .д.)
Помещение для приёма пищи (столовая)	115573, г. Москва, РФ, г. Москва, Южный административный округ ул. Мусы Джалиля, д.14, корп.2 № 126	Договор аренды ДГИ	66	44

Обеспечение питанием организуется в соответствии с Договором об обеспечении горячим питанием сотрудников и обучающихся (комплексные обеды) Согласно меню обещающийся и сотрудники заказывает по предварительному согласованию обеды у компании. Имеется одноразовая посуда. Кулер.