



**Автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования  
«Воронежский экономико-правовой институт»  
(АНОО ВО «ВЭПИ»)**

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом АНОО ВО «ВЭПИ»

от 15.02.2022 № 04.15.02.22.01

Ректор С.Л. Иголкин

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

Об организации питания  
в Филиале АНОО ВО «ВЭПИ»  
в г. Липецк

### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания в Филиале Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования «Воронежский экономико-правовой институт» в г. Липецк (далее – Институт) разработано на основании Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава АНОО ВО «ВЭПИ» и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса, нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515, Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178.

1.2. Настоящее положение регламентирует основные вопросы об организации питания в Институте, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся и работников Института. Настоящее положение определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся и работников Института.

1.3. Организация питания в Институте осуществлена через буфет-раздаточную, который расположен по адресу места осуществления образовательной деятельности Института.

1.4. При организации питания обучающихся и работников Института обеспечивается:

1.4.1. Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым продуктам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

1.4.2. Обеспечение в процессе обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

1.4.3. Соответствие продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным требованиям к их качеству и безопасности согласно техническим нормативным правовым актам;

1.4.4. Обеспечение качества и безопасности 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.

1.5. Буфет-раздаточная осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, которое определяет гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников Института.

1.6. Обеспечение обучающихся и работников Института питанием осуществляется на платной основе.

## **2. Цель, задачи организации питания**

2.1. Цель организации питания и деятельности буфета-раздаточной – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, работников Института. Для достижения указанной цели буфет-раздаточная осуществляет следующие виды деятельности:

2.1.1. Реализация продуктов питания на основе полуфабрикатной продукции, прошедших температурную обработку;

2.1.2. Реализация готовой буфетной продукции в упаковке изготовителя.

2.2. Основными задачами при организации питания в Институте являются:

2.2.1. Обеспечение обучающихся и работников питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, которые используются в питании;

2.2.3. Предупреждение среди обучающихся и работников

Института инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

2.3.1. Соответствие энергетической ценности;

2.3.2. Удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

2.3.3. Оптимальный режим питания.

### **3. Порядок организации деятельности**

3.1. Буфет-раздаточная обеспечивает горячим питанием и готовой буфетной продукцией обучающихся и работников Института.

3.2. Режим работы буфета-раздаточной Института: понедельник-суббота: с 08 часов 00 минут до 18 часов 00 минут. Выходной: воскресенье.

3.3. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа буфет-раздаточная не функционирует.

3.4. Меню буфета-раздаточной ежедневно размещается в зале для обслуживания буфета-раздаточной.

3.5. Меню буфета-раздаточной содержит сведения об объемах блюд, их названии и иные необходимые сведения.

3.6. Ежедневное меню буфета-раздаточной разрабатывается на базе примерного десятидневного меню.

3.7. В случае проведения мероприятий Института, связанных с выходом в праздничный или выходной день, буфет-раздаточная осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором.

3.8. В случае несоблюдения буфетом-раздаточной санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников Института, комиссия по охране здоровья обучающихся по результатам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора об оказании услуг по организации питания с партнерами и/или договора купли-продажи (поставки) продуктов питания.

### **4. Контроль организации питания**

4.1. Контроль организации питания и деятельности буфета-раздаточной осуществляет проректор по общим вопросам.

4.2. Контроль соблюдения в буфете-раздаточной требований действующего законодательства Российской Федерации в сфере обеспечения обучающихся Института рациональным питанием, а также контроль санитарно-гигиенического состояния буфета-раздаточной осуществляют уполномоченные территориальные органы федеральных органов

исполнительной власти, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.