

Автономная некоммерческая организация  
профессиональная образовательная организация  
**Самарский колледж цифровой экономики и  
предпринимательства «МИР»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор АНО ПОО Самарский  
колледж цифровой экономики и  
предпринимательства «МИР»  
(АНО ПОО Колледж «МИР»)



В. В. Баранова

2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ  
В АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ  
САМАРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА «МИР»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания обучающихся и работников в Автономной некоммерческой организации профессиональной образовательной организации Самарский колледж цифровой экономики и предпринимательства «МИР» (АНО ПОО Колледж «МИР») (далее по тексту Колледж).

1.2. Настоящее положение разработано на основании следующих нормативных правовых актов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- нормативных правовых актов, устанавливающих правила оказания услуг общественного питания, в том числе Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833);

- Устава АНО ПОО Колледж «МИР».

13. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в Колледже, 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 Колледжа инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

14. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников Колледжа;

- порядок организации питания в Колледже.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ**

2.1. Организация питания в Колледже может быть осуществлена по типу студенческое кафе, буфет (далее по тексту точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания Колледжа в соответствии с установленными требованиями действующего законодательства Российской Федерации создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;



- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график и режим работы точек общественного питания в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников Колледжа допускаются предприятия различных организационно - правовых форм, в том числе индивидуальные предприниматели, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Точки общественного питания Колледжа являются социально - ориентированными и предназначены исключительно для предоставления обучающимся и работникам полноценного питания.

2.5. При организации питания обучающихся и работников Колледжа 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 (пищеблоков), транспортировке, хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлению и раздаче блюд.

2.6. Питание в Колледже 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 сочетания пищевых продуктов, способов их кулинарной обработки.

2.7. Контроль за организацией питания в Колледже осуществляет заместитель директора по общим и правовым вопросам.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ**

3.1. Организация питания в Колледже осуществляется в соответствии с договором об организации общественного питания обучающихся, преподавателей, работников Колледжа.

3.2. Контроль за заключением договора об организации общественного питания обучающихся, преподавателей, работников Колледжа несет заместитель директора по общим и правовым вопросам.

3.3. Точки общественного питания Колледжа осуществляют производственную



деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме с 8.00 до 19.00. В субботу с 8.00 до 16.00.

Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников Колледжа.

3.4. В случае проведения мероприятий Колледжа, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания Колледжа осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором АНО ВО Университет «МИР» и директором Колледжа.

3.5. Режим работы в течение года: с 01 сентября по 30 июня. В летнее каникулярное время с 01 июля по 31 августа точки общественного питания в Колледже не функционируют.

3.6. В производственной деятельности и при составлении меню точкам общественного питания необходимо руководствоваться ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

3.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными меню в точках общественного питания Колледжа, не допускается.

3.8. В случае несоблюдения точкой санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся, преподавателей и работников Колледжа, директором Колледжа создается комиссия по вопросам общественного питания, которая проводит проверку точек общественного питания, по материалам проверки составляет акт для рассмотрения вопроса расторжении договора об организации общественного питания обучающихся, преподавателей и работников Колледжа.