

ОДОБРЕНО

Советом Новороссийского института
(филиала) АНО ВО МГЭУ

Протокол № 4.1

17 01 2017 г.

Одобрено

Ученым советом МГЭУ

17.01.2017 г.

Протокол № 15

СОГЛАСОВАНО

Студенческий Совет
Новороссийского института (филиала)
АНО ВО МГЭУ

Протокол № 4.1 от 17.01 2017 г.

Председатель М.И. Масиенко

Приложение

к приказу от 19.01.2017 № 6/1



Утверждаю
Ректор МГЭУ

Л.А. Дейидова

17.01.2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о режиме питания обучающихся в АНО ВО МГЭУ и
институтах (филиалах)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы режима питания, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия обучающихся в АНО ВО МГЭУ и институтах (филиалах) (далее – Университет).

1.2. Положение о режиме питания обучающихся в АНО ВО МГЭУ и институтах (филиалах) разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-0 1), Уставом АНО ВО МГЭУ и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса.

1.3. Под режимом питания понимается кратность приемов пищи в течение суток, часы ее приема, определенные интервалы между приемами пищи и распределение суточного рациона по отдельным приемам.

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА ПИТАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ

2.1. При организации режима питания обучающихся Университета 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 в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.3.6.1079-01);
- 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.

2.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды в столовой (буфете) обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием.

Для данной категории обучающихся в столовой (буфете) выделены отдельные столы для принятия пищи.

Студенты имеют беспрепятственный доступ к пунктам раздачи питания и обслуживаются вне очереди.

2.2. Ответственность за организацию питания в Университете несет заведующий медицинским пунктом.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ В УНИВЕРСИТЕТЕ

3.1. Режим питания в Университете построен на следующих принципах:

- ежедневное количество приемов пищи;
- время каждого приема пищи;
- распределение суточного рациона, исходя из баланса белков, жиров, углеводов, а также энергетической ценности продуктов;
- интервалы между приемами пищи.

3.2. Установление удлиненного перерыва в расписании занятий обучающихся для приема пищи.

3.3. В зависимости от возраста и условий трудовой деятельности человека рекомендуется трех- или четырехкратный прием пищи в течение суток.

3.4. Для обучающихся Университета устанавливается четырехразовый прием пищи, как наилучший в физиологическом отношении, а именно:

- если учебный процесс осуществляется в первую половину дня, то калорийность рациона распределяется следующим образом: первый завтрак — 20%, второй завтрак — 10—15%, обед — 40—45%, ужин — 20%;

– при осуществлении учебного процесса во второй половине дня суточный рацион строится с учетом введения полдника с горячим напитком (чай, кофе, какао) на рабочем месте.

3.5. Интервалы между приемами пищи должны быть не более 6 ч. При трехкратном приеме пищи интервал между завтраком и обедом следует делать не более 6 ч, при четырехразовом питании интервалы между первым и вторым завтраком, а также между обедом и ужином должны быть короткими (4—4,5 ч).

3.6. Питание в Университете 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.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

3.8. При составлении меню общественного питания точка общественного питания руководствуется ГОСТ Р 5076 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий». В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 вида основных блюд, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба. Предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету. 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, в том числе витаминизированные напитки.

3.9. При составлении меню должны быть предусмотрены все возможные варианты для тех, кто соблюдает строгую диету.

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

**НОВОРОССИЙСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКОГО ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА**

**Выписка из протокола № 4.1 от 17.01.2017 заседания Студенческого совета
Новороссийского института (филиала) АНО ВО МГЭУ**

Присутствовали: Касенкина М., Баркова А., Кочарян Г., Паринова К., Вознесенский Е., Линник Л., Ивенская С., Казантаева Е., Макарян А., Ткач А..

Повестка дня:

Ознакомление с Положением о режиме питания обучающихся в АНО ВО МГЭУ и институтах (филиалах).

Слушали:

М. Касенкина председатель студенческого совета ознакомила обучающихся с Положением о режиме питания обучающихся в АНО ВО МГЭУ и институтах (филиалах).

Постановили:

Одобрить с Положение о режиме питания обучающихся в АНО ВО МГЭУ и институтах (филиалах).

Председатель Студенческого совета

Секретарь




М. Касенкина

А. Баркова