

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 12.03.2026 20:30:01  
Уникальный программный ключ:  
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447



**Образовательное частное учреждение высшего образования «МОСКОВСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»**

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

**Утверждаю:**



Ректор

Гриб В.В.

« 5 » сентября 2025г.

Принято и согласовано на заседании

Ученого совета 25.09.2025г. протокол №1

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания**

Москва 2025

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано и составлено в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Законом РФ «Об охране здоровья граждан», Санитарным правилам 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия деятельности буфета университета, организацию питания обучающихся в ИМПЭ им. А.С.Грибоедова, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Основными задачами организации питания являются:

- гарантирование качественного и безопасного питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- привитие навыков самообслуживания и самоорганизации.

## **2. Организационные принципы питания обучающихся**

Приказом ректора университета назначается бракеражная комиссия, которая следит за качеством поставляемого питания\

Питание обучающихся организуется в дни занятий. Режим питания утверждается проректором по учебной работе и размещается в доступном для ознакомления месте.

Организация питания осуществляется на основе договора об организации питания обучающихся и сотрудников образовательного учреждения, заключаемых ежегодно на текущий учебный год.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным меню на период не менее двух недель, согласованного проректором по учебной работе от образовательной организации и директором поставщика горячего питания.

## **3. Организация деятельности буфета.**

3.1. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

3.2. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается проректором по учебной работе ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.3. Питание обучающихся организуется в буфете ИМПЭ им.А.С.Грибоедова, в котором имеются производственные помещения для хранения, полностью оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем. В буфете находится соответствующая мебель для приема пищи.

3.4.Ежегодно приказом ректора университета определяются ответственные сотрудники, которые:

- осуществляют ежедневный контроль за качеством готовой продукции;
- ведут журналы контроля за качеством поступающей продукции, сроками и условиями ее хранения, за санитарным состоянием буфета;

3.5.Наряду с основным питанием обучающихся, организуется дополнительное питание через вендинговые аппараты, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в условиях свободного выбора по договору с организацией по обслуживанию данных аппаратов.

#### **4.Контроль за организацией питания.**

4.1.В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно- гигиенических требований при раздаче пищи, в буфете университета создается и действует Бракеражная комиссия, которая действует на основании Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

4.2. Организация питания сотрудников и обучающихся осуществляется за наличный расчет.

#### **5.Санитарно-эпидемиологические требования.**

5.1.В буфете предусмотрены помещения и оборудование, позволяющие осуществлять отпуск готового горячего питания.

5.2.Помещение буфета должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.

5.3.В буфете устанавливается умывальник для посетителей, жидкое мыло, кожный антисептик, одноразовые бумажные полотенца.

5.4.Все помещения буфета должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.5.Уборка зала для приема пищи должна проводиться не менее двух раз в день (в санитарный час и в конце рабочего дня). Для мытья столов используется горячая вода с добавлением моющих средств, специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Ветошь после уборки замачивают в воде при температуре 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют, прополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.6.Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для студентов, отдельно от пищевых продуктов.

5.7.Для проведения уборки и санитарной обработки инвентаря используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.8.Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

5.9.Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. По окончании уборки, в конце смены, весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.10.К работе в буфете допускаются работники, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников буфета проводится не реже одного раза ежегодно. Профилактические прививки персонала буфета против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

5.11.Каждый работник буфета должен иметь медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинского обследования и лабораторных исследований, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.