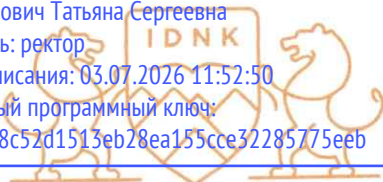


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ледович Татьяна Сергеевна
Должность: ректор
Дата подписания: 03.07.2026 11:52:50
Уникальный программный ключ:
5bc4499c8c52d1513eb28ea155cse32285775eeb



**ИНСТИТУТ ДРУЖБЫ
НАРОДОВ КАВКАЗА**

1996

Одобрено
Ученым советом ИДНК

Протокол №6
от 27 января 2026 г.

ИНСТИТУТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ КАВКАЗА
частное образовательное учреждение
высшего образования

355008 г. Ставрополь, пр-т. Карла Маркса, 7

+7 (8652) 28-25-00

+7 (8652) 28-03-46

idnk@mail.ru | www.idnk.ru

Приложение
к приказу от 30.01.2026г № 1

Согласовано

Совет обучающихся ИДНК

Протокол №1
от 28 января 2026 г.



Утверждено
Ректор ИДНК

Ледович Т.С.
30.01.2026г

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся и работников

в ЧОУ ВО «ИНСТИТУТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ КАВКАЗА».

2026г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует основные вопросы общественного питания, обеспечивающие наиболее благоприятные условия, гарантирующие сохранение здоровья и благополучия, обучающихся и работников частного образовательного учреждения высшего образования Института Дружбы народов Кавказа (далее — ИДНК).

1.2. Положение об организации питания обучающихся и работников ИДЖ разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации,
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N2 273-ФЗ (ред. от 29.12.2025г) «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. N2 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и другими нормативно-правовыми актами, устанавливающими правила оказания услуг общественного питания, в том числе:
 - СанПиН СП 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. N 189 (в редакции от 22.05.2019 №8),
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. N 32(В редакции от 22.08.2024 № 9)
 - Уставом ИДНК и иными локальными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения участников образовательного процесса.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся и работников в ИДНК 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 ИДНК инфекционных и неинфекционных

заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся и работников ИДЖ;
- порядок организации питания в ИДЖ

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Ученым Советом ИДНК и утверждается приказом ректора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ИДНК

2.1. Организация питания в ИДЖ может быть осуществлена по типу столовой, буфета, кафе (далее — точки общественного питания).

2.2. В точках общественного питания ИДНК в соответствии с установленными требованиями создаются следующие условия для организации питания обучающихся и работников:

- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным) инвентарем;
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и работников (график работы, режим работы точки общественного питания в учебное и каникулярное время).

2.3. К обслуживанию питанием обучающихся и работников ИДНК, поставке

продовольственных товаров для организации питания в ИДНК допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие Сертификат соответствия на оказание услуг общественного питания предприятия, соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

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

2.5. В вузе могут быть открыты молодежные кафе, которые организуют не только питание, но и отдых студентов.

2.6. При организации питания обучающихся и работников ИДНК 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.

2.7. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды в точках общественного питания обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием.

Для данной категории обучающихся на точках общественного питания выделены

отдельные столы для принятия пищи.

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

2.8. Питание в ИДНК 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.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СП 2.4.3648-20 .

2.10. Ответственность за организацию питания в ИДНК несут руководители точек общественного питания.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ИДНК

3.1. Точки общественного питания осуществляют производственную деятельность после заключения договора аренды или договора оказания услуг.

3.2. Точки общественного питания ИДЖ осуществляют производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме с 8.30 до 18.00. Воскресенье, государственные праздничные дни являются свободными от обеспечения питанием обучающихся и работников ИДЖ.

3.3. В случае проведения мероприятий ИДНК, связанных с выходом в праздничный или выходной день, точка общественного питания осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ректором вуза.

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

3.5. При составлении меню точки общественного питания руководствуются «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», введенным в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст.

В каждой позиции меню должно предлагаться 3-4 блюда: 3 вида супов, 3 основных блюда, которые непременно включают различные вариации из рыбы, мяса, вегетарианское блюдо, 3 варианта гарниров, 2-3 вида салатов, десерты, напитки, различные виды хлеба.

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.

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

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

3.8. В случае несоблюдения точками общественного питания санитарно-гигиенических правил, качества, сбалансированности и организации питания, а также поступления устных и письменных жалоб от обучающихся и работников ИДНК, комиссия по вопросам общественного питания, созданная приказом ректора по материалам

проверки составляет акт для рассмотрения вопроса о расторжении договора аренды.