

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Алексеевский казачий кадетский корпус  
имени Героя Российской Федерации  
генерал-полковника Г.Н. Трошева»**  
х. Самолшинский  
Алексеевский район  
Волгоградская область

---

**ПРИКАЗ**

от 27.08.2024 г.

№ 191

**«Об утверждении Положения об  
организации питания в ГКОУ  
«Алексеевский казачий  
кадетский корпус им. Г.Н.  
Трошева»**

В соответствии с ФЗ N 273 от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации», во исполнение требований постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.),

**приказываю:**

1. Утвердить положение об организации питания в ГКОУ "Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева" (приложение № 1 к приказу).
2. Заведующего хозяйством Елисееву Е.А. назначить ответственным за осуществление производственного контроля по организации питания обучающихся.
3. Программисту Лаврентьеву А.А. разместить данный приказ на сайте образовательной организации.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Колесникова Е.О.

**Положение об организации питания  
в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» (далее - корпус) разработано в соответствии с Федеральным законом 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации, Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в корпусе являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся и воспитанников,
- общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
- порядок организации питания в школе;
- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора.

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организацию питания в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева», осуществляет сторонняя организация (оператор питания) на основе заключенного контракта.

Согласно контракта **Исполнитель (оператор питания) обязан:**

- Оказывать услуги в соответствии с Примерным 14-ти дневным меню и 10-ти дневным меню прилагаемым к Контракту.
- Осуществлять доставку продуктов, используемых для приготовления блюд по Меню, на пищеблок Исполнителя собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) Исполнитель обязуется производить транспортирование сырья и пищевых продуктов специальным чистым транспортом. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование Исполнителем пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.
- Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.
- Соблюдать правила приемки поступающих продуктов (полуфабрикатов и сырья), требования кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- Приобретать продукты при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность (декларация о соответствии, ветеринарных справок или свидетельств и т.д.), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Сопроводительные документы на продукты Исполнитель обязан сохранять до конца реализации продукта.
- Обеспечить организацию производственного контроля и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.
- В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленных блюд на пищеблоках Исполнителя производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Контроль готовой пищи перед ее выдачей (бракераж) производится Исполнителем совместно с представителями Заказчика (членами Бракеражной комиссии) в соответствии с установленными требованиями. При нарушении технологии приготовления блюд, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до

устранения выявленных кулинарных недостатков.

- При выдаче на пищеблоке согласно графику питания соблюдать температурный режим готовой пищи: первых - не ниже 75 °С, вторых - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 °С. Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления.
- Обеспечивать хранение продуктов на складе Исполнителя в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдая сроки и условия хранения пищевых продуктов на складе пищеблока.
- Привлекать к оказанию услуг персонал, имеющий соответствующую квалификацию, личные медицинские (санитарные) книжки установленного образца в соответствии с действующим законодательством РФ.
- Обеспечить ответственному сотруднику Заказчика (члену Приемочной комиссии) возможность осуществления проверки качества продуктов, поступающих на склад Исполнителя.
- Обеспечить ответственному сотруднику Заказчика (члену Приемочной комиссии) возможность осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания Исполнителем.
- Обеспечить ответственному сотруднику Заказчика (члену Бракеражной комиссии) возможность осуществления контроля за качеством готовых блюд на пищеблоке перед их выдачей.

Работники Исполнителя обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную шапочку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- работать в медицинских масках, перчатках. Маска должна меняться каждые 2 часа;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде,



переноса инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- Постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации и не допускать наличия на пищеблоках, складах и иных местах оказания услуг насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи и др.; вредители запасов — жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

- Осуществлять сервировку столов в столовой учреждения, раздачу пищи, в соответствии с нормой выдачи и после каждого приема пищи проводить обработку поверхностей обеденных столов с использованием дез. средств.

- Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Ежедневно перед началом работы ответственные лица Исполнителя обязаны проводить осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и наносить информацию об осмотре в специальный журнал. Исполнитель несет гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

- Обеспечить работников Исполнителя санитарной одеждой, достаточным количеством моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

- Обеспечить строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к содержанию производственных, складских и вспомогательных помещений, условий транспортировки, приемки, хранения, переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечивающих их качество и безопасность.

- Соблюдать обязательные требования к качеству готового питания, его безопасности для жизни и здоровья людей, установленные в государственных стандартах, санитарных правилах, технологических нормативах.

- Для приготовления и хранения готовой пищи Исполнитель обязан использовать посуду из нержавеющей стали и алюминия. Алюминиевую посуду можно использовать только для приготовления и кратковременного хранения блюд.

- Для обработки посуды использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. В моечных отделениях Исполнитель обязан вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и неукоснительно ее соблюдать.
- Соблюдать требования противопожарной безопасности, требования техники безопасности и охраны труда, правила внутреннего распорядка образовательного учреждения.
- Проводить мероприятия по повышению качества оказания услуги по организации питания (в том числе замену и пополнение до нормативного количества столовой посуды и приборов), по соблюдению санитарных правил и нормативов, по совместной деятельности Исполнителя с администрацией учреждения, по улучшению санитарно-технического состояния пищеблока, по улучшению и оздоровлению условий труда и иные мероприятия в рамках оказания услуги по организации питания.
- В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от приемки услуг, Исполнитель обязан устранить все недочеты, указанные в мотивированной отказе за свой счет и в срок, указанный Заказчиком в соответствующем уведомлении.
- Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения (овощной цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, холодный цех, мойка кухонной посуды, горячий цех, мойка столовой посуды, подсобные помещения) для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весо измерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи (обеденный зал на 160 посадочных мест и обеденный зал на 88 посадочных мест), снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

- 2.4. Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств областного бюджета.
- 2.5. Для обучающихся, предусматривается организация шести-разового горячего питания и двух-разового питания.
- 2.6. Питание организуется на основе 14-дневного меню и 10-дневного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 до 18 лет.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.8. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.
- 2.9. С целью улучшения организации питания обучающихся в корпусе приказом директора ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» № 190 от 27.08.2024 «Об организации родительского контроля за горячим питанием обучающихся» создана общекорпусная комиссия для мониторинга горячего питания из числа родителей обучающихся.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 3.1 Порядок (график) работы столовой корпуса утверждается директором.
- 3.2 Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).
- 3.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 7 дней - в режиме работы круглосуточного пребывания кадет (6 — и разовое питание), 5 дней в режиме работы здания школы (2-х разовое питание).
- 3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена по 10-20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам. В график питания вносится четко указанное время.
- 3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство из числа воспитателей, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя).
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора корпуса, в состав которой входит: заведующая хозяйством; заместитель директора по учебно-воспитательной работе; специалист по охране труда; заместитель директора по воспитательной работе; воспитатель (работающий по смене в субботу и в воскресенье); педагог дополнительного образования; педагог-организатор. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.7. Классные руководители, воспитатели разновозрастных групп, заведующий здравпунктом организуют разъяснительную и

просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.8. Воспитатели, учителя-предметники (классные руководители) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором корпуса, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за осуществление производственного контроля в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева», назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- организует и направляет общекорпусную работу по формированию культуры здорового питания.

#### 4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В корпусе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся и воспитанников.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.