

**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. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 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», организовано самостоятельно.

2.2 Питание обучающихся и воспитанников организуется за счет средств областного и федерального бюджета.

2.3. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.4. Администрация ОУ осуществляет организацию питания. Питание организовано самостоятельно образовательной организацией.

2.5. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведет разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников.

2.6. Для обучающихся ОУ, предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) а также шестиразовое питание для учащихся с круглосуточным пребыванием.

2.7. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися не может превышать 3,5 - 4 часа.

2.8. Питание в ОУ организовано на основе примерного меню рационов горячих завтраков и обедов.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Организацию питания в организации осуществляет лицо, назначаемое приказом директора ОУ.

3. Условия организации питания

3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные

Помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

3.2 Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.3. Меры по улучшению организации питания:

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация ОУ совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по

повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета.

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 Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство из числа воспитателей, педагогических работников (дежурного учителя, дежурного воспитателя).

3.4 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 обязаны сохранять до конца реализации продукта.

- Обеспечивать организацию производственного контроля и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

3.5 В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленных блюд на пищеблоках производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Контроль готовой пищи перед ее выдачей (бракераж) производится 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 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 возможность осуществления проверки

качества продуктов, поступающих на склад.

- Обеспечить ответственному сотруднику возможность осуществления контроля правильности хранения запаса продуктов питания.
- Обеспечить ответственному сотруднику и членам Бракеражной комиссии возможность осуществления контроля за качеством готовых блюд на пищеблоке перед их выдачей.

Работники пищеблока 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 ОУ 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;
- Работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, перенося 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.

- Обеспечить работников 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 обязаны 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 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 соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения (, 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 инвентарём и посудой;

- предусмотрены помещения для приёма пищи (обеденный зал на 36 посадочных мест), снабжённые соответствующей мебелью;

- разработан и утверждён порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

- Руководитель образовательного учреждения несёт ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся и воспитанников.

- С целью улучшения организации питания обучающихся в корпусе приказом директора ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» № 145 от 21.08.2025 г. «Об организации родительского контроля за горячим питанием обучающихся» создана общекорпусная комиссия для мониторинга горячего питания из числа родителей обучающихся.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

4.1 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.