

Принято на заседании общего собрания
работников ГБОУ РО «Орловский
казачий кадетский корпус»

Протокол № 1 от 14.04.21

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ РО «ОККК»

И.В. Волков

Приказ № 1/21
« 14 » 04 2021 г.

Положение

об организации питания обучающихся в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении Ростовской области
«Орловский казачий кадетский корпус»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся ГБОУ РО «Орловский казачий кадетский корпус» (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32, СанПин 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников ОУ, утвержденными приказом от 11.03.2012г, №213-И Министерства здравоохранения и социального развития РО и Министерства образования и науки РФ, иными действующими нормативными документами.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся ГБОУ РО «Орловский казачий кадетский корпус» (далее - Кадетский корпус), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Кадетского корпуса.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

Кадетский корпус привлекает организацию общественного питания, которая будет готовить еду на пищеблоке Кадетского корпуса. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками организации общественного питания, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке,

имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора Кадетского корпуса ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала Кадетского корпуса.

2.1.1. По вопросам организации питания Кадетский корпус взаимодействует с родителями обучающихся, с Департаментом по делам казачества и кадетских учебных заведений РО, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора Кадетского корпуса в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни семь дней в неделю с понедельника по воскресенье включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Кадетского корпуса, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора Кадетского корпуса.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в Кадетском корпусе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи.

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

2.3.2. Для организации питания медицинский работник и старший повар ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Положение о бракеражной комиссии;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств в столовой;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Кадетского корпуса совместно с классными руководителями и воспитателями взводов:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- проводит с родителями 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 и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего Совета и Совета родителей;

2.4.1. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся предоставляется шестirazовое питание, при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

3.1.2. Отпуск питания организуется по взводам. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателем взвода ежедневно.

3.1.3. Меню разрабатывает организация общественного питания на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Меню утверждается организацией общественного питания, согласовывается руководителем корпуса. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.1.4. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются наименование приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции.

3.1.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного

выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.2. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

3.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3.4. Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- Средств областного бюджета РО, в рамках реализации госпрограммы РО «Поддержка казачьих обществ РО».

4.1.2. Стоимость питания на одного обучающегося складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

4.2. Организация питания за счет средств областного бюджета

4.3. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.4. Объем и порядок предоставления бюджетных средств

устанавливается Департаментом по делам казачества и кадетских учебных заведений РО.

5. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Директор Кадетского корпуса:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Кадетского корпуса и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Кадетского корпуса ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета Кадетского корпуса, а также педагогических советах.

4.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- координирует работу в Кадетском корпусе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Воспитатели:

- ежедневно представляют в столовую Кадетского корпуса заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме,
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета Кадетского корпуса, педагогического совета, предложения по улучшению горячего питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю, воспитателю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в Кадетском корпусе, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя, воспитателя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Кадетском корпусе;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники Кадетского корпуса.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора Кадетского корпуса .

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.