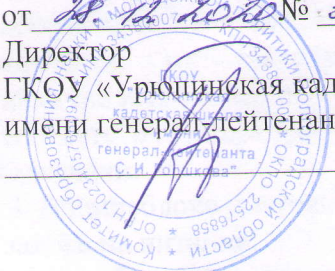


ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ  
приказом директора  
ГКОУ «Урюпинская кадетская школа  
имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова»  
от 28.12.2020 № 318-09.  
Директор  
ГКОУ «Урюпинская кадетская школа  
имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова»  
\_\_\_\_\_ А.В. Абрамов



УТВЕРЖДЕНО  
решением педагогического совета  
протокол № 2 от 28.12.2020  
СОГЛАСОВАНО  
Совет образовательной организации  
протокол № 3 от 28.12.2020  
Председатель общешкольного  
родительского комитета  
А.В.Щеголькова А.В.Щеголькова

## Положение о порядке организации питания в ГКОУ «Урюпинская кадетская школа имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ «Урюпинская кадетская школа имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова» (далее – "Положение") разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, утверждается на педагогическом совете и вводится в действие приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### 2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГКОУ «Урюпинская кадетская школа имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова» является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### 3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения

3.2. Для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- гигиенический журнал;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал закладки продуктов
- копии примерного 14-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся начальных классов на бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим горячего питания обучающихся 1-4 классов в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 г.

3.7. Горячее питание обучающихся 1-4 классов в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся 1-4 классов осуществляется сотрудниками аутсорсинговой организации, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет аутсорсинговая организация.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию горячего питания на текущий учебный год.

3.13. Ответственность за организацию горячего питания классного коллектива 1-4 классов в образовательном учреждении несет учитель, воспитатель, которые:

- обеспечивают организованное посещение столовой обучающимися класса;

- контролируют вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
  - организуют систематическую работу с родителями по питанию школьников;
- 3.14. Для обучающихся 1-4 классов организуется обязательное горячее питание 5 раз в день для учащихся с круглосуточным пребыванием и 3 раза в день для учащихся с дневным пребыванием в школе.
- 3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию горячего питания, осуществляет главный бухгалтер школы.
4. Порядок организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в школе.
- 4.1. Горячее питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет бюджетных средств.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность.
- 4.4. В школе режим предоставления горячего питания обучающихся 1-4 классов утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный администратор обеспечивает сопровождение обучающихся учителями-предметниками, воспитателями в помещение столовой. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.8. Ответственный за организацию горячего питания 1-4 классов в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- посещением столовой обучающимися,
  - учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, ужинов;
  - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
  - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
  - своевременно совместно с социальным педагогом школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
  - осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
  - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.
5. Контроль организации горячего питания в школе.
- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на горячее питание 1-4 классов в образовательном учреждении осуществляется Учредителем учреждения.
- 5.3. Текущий контроль организации горячего питания школьников 1-4 классов в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.