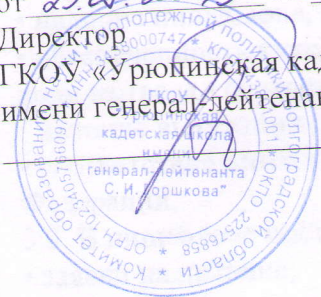


ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ  
приказом директора  
ГКОУ «Урюпинская кадетская школа  
имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова»  
от 29.08.2019 № 214-ор  
Директор  
ГКОУ «Урюпинская кадетская школа  
имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова»  
А.В. Абрамов



УТВЕРЖДЕНО  
решением педагогического совета  
протокол № 1 от 28.08.2019  
СОГЛАСОВАНО  
Совет образовательной организации  
протокол № 2 от 29.08.2019  
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 Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего 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, принимается на Совете Школы и утверждается (либо 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

(пищевые блоки), 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;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал закладки продуктов
- копии примерного 10-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, офицерами-воспитателями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся 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 питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание 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 №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется сотрудниками аутсорсинговой организации, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический 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, специализирующаяся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. Директор школы, заведующая столовой являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет учитель-предметник, офицер-воспитатель, которые:

- обеспечивают организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролируют вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организуют систематическую работу с родителями по питанию школьников;

3.15. Для обучающихся организуется обязательное питание 5 раз в день для учащихся с круглосуточным пребыванием и 3 раза в день для учащихся с дневным пребыванием в школе.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер школы.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы.

4.4. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный администратор обеспечивает сопровождение обучающихся учителями-предметниками, офицерами-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 в составе: директор, зам.директора по ВР, диетсестры, дежурного администратора школы, медицинских работников. 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 питания 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.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, бухгалтер в соответствии с действующим законодательством.

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 питание в образовательном учреждении осуществляется Учредителем.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников 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.

## Положение

### о порядке организации питания в ГКОУ «Училищах имени генерала С. И. Гуркина»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации питания обучающихся в ГКОУ «Училищах имени генерала С. И. Гуркина» (далее - «Училища») в соответствии с Законом Российской Федерации от 24.12.1997 № 171-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, а также в целях обеспечения безопасности питания обучающихся и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Целью настоящего Положения является организация здорового рационального питания обучающихся в школе, обеспечение безопасности организации питания, здоровья и благополучия обучающихся питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормами действующего законодательства школы по вопросам питания, разработано на основании приказа директора школы и утверждено (дата утверждения) директором школы.

1.5. Положением применяется на действующий срок. Изменения в настоящее Положение вносятся в порядке, предусмотренном в 1.6. настоящего Положения.

1.6. Настоящее Положение вступает в силу с момента подписания (подписано) директором школы в двух экземплярах: один экземпляр размещается в кабинете директора школы.

#### 2. Организация питания

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГКОУ «Училищах имени генерала С. И. Гуркина» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим гигиеническим требованиям и санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания;

- повышение качества и безопасности питания обучающихся и повышение эффективности организации питания;

- обеспечение безопасности питания обучающихся, связанной с фактором питания;

- пропаганда здорового питания, формирование культуры питания, а также повышение эффективности использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся;

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с действующим законодательством Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются следующие принципы: