

Принято на заседании педагогического
Совета ГБОУ «Бугульминская кадетская
школа-интернат» № 8 от 20/10 2021 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ «Бугульминская
кадетская школа-интернат»
А.И. Крайнов



**Положение
об организации питания учащихся
в государственном общеобразовательном учреждении
«Бугульминская кадетская школа-интернат имени Героя Советского
Союза Газинура Гафатуллина»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в ГБОУ «Бугульминская кадетская школа - интернат» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении (законными представителями).
1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
1.3. Положение разработано в соответствии с:
• Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
• Уставом школы;
• СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) новой редакцией преемущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ «Бугульминская кадетская школа - интернат»
• обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
• гарантированное качество, безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
• модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
• использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, 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 СанПиН;

• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журналы бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал з/ловья;
- журнал проведения витаминизации третьих и младших классов;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-дневного меню, согласованных с терпитопиальным отделом Роспотребнадзора;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиНом 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и СанПиНом 2.4.2.2821-10 от 23.07.2008 года.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырехразового меню, разработанного в соответствии с рекомендацией формы составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиНом 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими санитарно-гигиенический курс обучения и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, выявляющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности должны соответствовать СанПиНом 2.4.2.2821-10. Продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиНом 2.4.2.2821-10.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются 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 полного рабочего дня школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене:

- 8.30 – 9.00 – завтрак;
- 12.30 – 14.00 – обед;
- 15.45 – 16.00 – полдник;
- 17.30 – 18.00 – первый ужин;
- 20.00 – 20.30 – второй ужин.

4.5. Ответственный дежурный по школе контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, воспитателями в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общий порядок.

4.6. 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).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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, учета поступления и расходования денежных средств осуществляется бухгалтерия школы.

5.3. Ежедневный, текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляется за организацию питания, дежурный администратор школы. Ответственный контроль осуществляется 1 раз в месяц специально созданной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

5.4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале учебного года.