



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 дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» являются:

обеспечение 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;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

модернизация столовой учреждения 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**

3.1. Организация питания является отдельным обязательным направлением деятельности КГБОУ «Минусинский кадетский корпус».

3.2. Для организации питания используются специальные помещения (столовая), 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;

обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНом;

наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

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

3.3. В столовой учреждения постоянно должны находиться следующая документация:

заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал здоровья; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации в столовой - приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20); примерное 14-дневного меню, ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

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

3.5. Режим питания определяется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.6. Питание в КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» организуется на основе 6-тиразового рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложения к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное 14-дневное 6-тиразовое меню, согласуется организацией общественного питания, оказывающей услуги по обеспечению горячим питанием и директором КГБОУ «Минусинский кадетский корпус».

3.8. Сотрудники организации общественного питания, имеют соответствующую профессиональную квалификацию, у них пройдены предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, имеются личные медицинские книжки установленного образца.

3.9. Приобретение, поставка, приготовление пищевых продуктов и обслуживание горячим питанием осуществляется сотрудниками организации общественного питания по контракту на оказания услуг по организации питания в общеобразовательных учреждениях.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с обязательным соблюдением гигиенических показателей пищевой ценности

продовольственного сырья и поставляемых пищевых продуктов согласно СанПиНа 2.3/2.4.3590-20

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых в столовой образовательного учреждения, 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 столовой учреждения, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. В период осенних, зимних, весенних и летних каникул питание обучающихся не производится.

3.13. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет средств бюджета Красноярского края.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Ежедневные меню рациона питания утверждается с директором КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» ,меню с указанием сведений о каллораже, об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая кадетского корпуса осуществляет производственную деятельность в двухсменном 7-дневном режиме работы по обеспечению горячим питанием обучающихся.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по ротам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с распорядком дня обучающихся. Распорядок дня и режим питания обучающихся утверждается приказом директора КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» ежегодно.

4.4. Ответственное дежурное подразделение по учреждению обеспечивает сбор сведений о количестве обучающихся в ротах на каждый день. Дежурные по ротам накрывают столы для своего коллектива. Воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию питания и повара.

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой

продукции, реализуемых в кадетском корпусе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют:

мед.сестра диетическая, мед.сестра дежурная ( согласно графика).

врач, лицо ответственное за организацию питания в кадетском корпусе,

члены родительского комитета

5.3. Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» утверждается директором учреждения в начале каждого учебного года.

5.4. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.5. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия