



**Министерство образования Новосибирской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Новосибирской области
«Кадетская школа-интернат «Сибирский Кадетский Корпус»**

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБОУ НСО «СКК»
от 17.06.2019г № 130

Положение
об организации питания обучающихся
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Новосибирской области
«Кадетская школа-интернат «Сибирский Кадетский Корпус»

г. Новосибирск.

1 Общие положения

1.1 Настоящее Положение Об организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Новосибирской области «Кадетская школа-интернат «Сибирский Кадетский Корпус» (далее - Учреждение) разработано в соответствии со ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ, Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. N 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания», действующими в Российской Федерации Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.2 Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся и других категорий потребителей, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.3 Основными задачами организации питания в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2 Организация питания в Учреждении

2.1 Учреждение обеспечивает возможность организованного питания для следующих категорий обучающихся:

- для детей-сирот (7-18 лет), проживающих в интернате Учреждения (пятиразовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин);
- для обучающихся (11-18 лет), проживающих в интернате Учреждения;
- для обучающихся 1 – 4 классов (7-11 лет) (трехразовое питание: 2-й завтрак, обед, полдник);
- для обучающихся 5 – 11 классов (12-18 лет) (двухразовое питание: 2-й завтрак, обед);
- для детей (7-11 лет) имеющих право на получение льготного питания;
- для детей (12-18 лет) имеющих право на получение льготного питания;
- для сотрудников Учреждения.

2.2 Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, Учреждением составляется примерное меню на период не менее двух недель (14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (СанПиН

2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.3 Примерное меню разрабатывается специалистами столовой Учреждения, согласовывается директором Учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор.

2.4 Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (3-7, 7-11 и 11-18 лет).

2.5 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.6 Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.7 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.8 Учреждение, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. N 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» в наглядной и доступной форме доводит до потребителей информацию об услугах по организации питания. Информация должна содержать сведения: о цене, способах приготовления блюд, входящих в них основных ингредиентах, о весе (объеме) порций готовых блюд, о пищевой ценности и составе.

2.9 Организация питания сотрудников Учреждения организуется на основании единого меню обучающихся, по предварительным заявкам шеф-повару столовой, на отдельно стоящих обеденных столах, согласно утвержденному в Учреждении графику питания.

2.10 Оплата за питание сотрудников производится по безналичному расчету, путем удержания из заработной платы по фактической стоимости набора продуктов питания.

3 Порядок организации питания обучающихся

3.1 Питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) предоставляется на добровольной основе в соответствии с заключенными гражданско-правовыми договорами.

3.2 Стоимость питания обучающихся определяется исходя из средней стоимости приобретаемых продуктов питания, сырья, полуфабрикатов и наценки на

готовые блюда, реализуемые столовой Учреждения. Наценка на блюда утверждается приказом директора Учреждения.

3.3 При организации питания Учреждение:

- создает условия для предоставления питания всем обучающимся, воспитанникам и сотрудникам;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов, воспитателей;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией. Производит своевременно капитальный и текущий ремонты, технический надзор, охрану имущества столовой Учреждения и продуктов питания;
- обеспечивает столовую Учреждения теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами;
- осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования. Заключает договоры на техническое обслуживание холодильного, теплового, механического оборудования, весо-измерительных приборов;
- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (14 дней);
- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;
- обеспечивает соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;
- осуществляет прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья и личные медицинские книжки;
- ежедневно ведет необходимую документацию в соответствии с санитарными правилами;
- обеспечивает организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- обеспечивает достаточное количество производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проводит мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- обеспечивает наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организует санитарно-просветительную работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

4 Порядок организации питания на льготных условиях

4.1 При организации питания обучающихся на льготных условиях Учреждение руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законами Новосибирской области от 05.07.2013 № 361-ОЗ «О регулировании отношений в сфере образования в Новосибирской области».

4.2 Питание на льготных условиях для обучающихся в Учреждении организуется за счет бюджетных средств и предоставляется детям из многодетных (с тремя и более детьми в возрасте до восемнадцати лет) и малоимущих семей, обучающихся в Учреждении.

4.3 Содержащимся в Учреждении детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей предоставляется бесплатное питание по нормативам установленным для данной категории детей.

4.4 Льготное питание предоставляется в заявительном порядке путем подачи законными представителями следующих документов:

- 1) заявление об обеспечении ребенка льготным питанием,
- 2) документ – основание для льготы (подтверждающий статус многодетной или малоимущей семьи).

4.5 Решение о предоставлении льготного питания оформляется приказом директора Учреждения.

4.6 Льготное питание предоставляется с 1 числа месяца, следующего за месяцем представления законными представителями требуемых документов.

4.7 Питание предоставляется по месту обучения в дни фактического посещения образовательной организации обучающимся.

4.8 Законные представители обучающихся обязаны в письменной форме извещать директора Учреждения о наступлении обстоятельств, влекущих изменение или прекращение прав обучающегося на обеспечение льготным питанием, не позднее 3-х рабочих дней со дня наступления таких обстоятельств.

4.9 При выявлении обстоятельств, влекущих прекращение права на обеспечение льготным питанием, питание прекращается с 1 числа месяца, следующего за месяцем наступления таких обстоятельств.

4.10 При организации льготного питания Учреждение:

4.10.1 обеспечивает питанием на льготных условиях обучающихся с учетом возрастных особенностей и соблюдения качественного и количественного состава рациона питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства РФ;

4.10.2 назначает ответственного за организацию питания учащихся льготной категории.

4.10.3 утверждает приказом по учреждению списки учащихся данной категории (изменение списочного состава в течение текущего финансового года также оформляется приказом по Учреждению).

4.10.4 осуществляет контроль организации льготного питания обучающихся и расходования средств, выделенных на эти цели.

4.10.5 несет ответственность за нецелевое использование бюджетных средств на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

5 Контроль организации питания в Учреждении

5.1 Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия. По итогам проверки делается запись в бракеражном журнале.

5.2 Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Учреждения.

6 Заключительные положения

6.1 Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения директором Учреждения.

6.2 Настоящее Положение прекращает свое действие со дня утверждения нового или измененного Положения директором Учреждения.