

	УТВЕРЖДЕНО: Директора ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус войск национальной гвардии Российской Федерации» _____ И.Н. Удинцев Приказ № 47-од от 02.09.2024г.
--	--

**Положение
о столовой общеобразовательной организации
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Свердловской области «Кадетская школа-интернат «Екатеринбургский
кадетский корпус войск национальной гвардии Российской Федерации»**

Раздел I. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных организациях

1.3. Федеральные законы Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

1.4. Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

1.5. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О эпидемиологическом благополучии населения»;

1.6. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

1.7. Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

1.8. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.9. Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд»;

1.10. Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»

1.11. Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

1.12. Нормативные акты Правительства Российской Федерации Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской

1.13. Федерации «Развитие образования».

1.14. Нормативные акты Свердловской области

1.15. Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-О «Об образовании в Свердловской области»;

1.16. Постановление Правительства Свердловской области от 03.09.2020 № 621-ПП «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»;

1.17. Постановление Правительства Свердловской области от 23.04.2021 № 270-ПП «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе

детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»;

1.18. Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017 № 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» (с изменениями на 05.08.2021) (в ред. приказа Минздрава Свердловской области №1775-п, Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №770-Д от 05.08.2021);

1.19. постановление Главного государственного санитарного врача Российской

1.20. Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил –

1.21. СП 1.1.1058-01» «Организация и проведение производственного контроля

1.22. за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

1.23. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования

1.24. товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

1.25. (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

1.26. Национальные и межгосударственные стандарты

1.27. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция

1.28. общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

1.29. ГОСТ 32962-2014 Услуги общественного питания. Общие требования

1.30. к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

1.31. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям;

1.32. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

1.33. ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS/22002*2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

1.34. Методические рекомендации и указания

1.35. методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18 Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.08.2018);

1.36. методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации

к организации общественного питания населения» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021);

1.37. методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

1.38. методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных

организациях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

1.39. методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.07.2021).

1.42. Основными задачами организации питания кадет ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» являются создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, формирование навыков пищевого поведения.

1.43. Кадетская школа обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус».

1.44. Организация питания детей (получение, хранение, учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в столовой) обеспечивается сотрудниками ГБОУ СО КШИ в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.45. Ответственность за соблюдение санитарных норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующий столовой и врачом ГБОУ СО КШИ.

Раздел II. Порядок организации питания кадет.

2.1. Кадеты получают питание в соответствии со временем пребывания в ГБОУ СО КШИ и режимом работы учреждения. Учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом обеспечения технологическим, холодильным и иным оборудованием.

2.2. Питание в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» организуется в соответствии с примерным меню для трех возрастных категорий детей - с 1-4 класс, с 5-8 класс, 9-11 класс на основе физиологических потребностей детей.

2.3. Примерное меню составляется по дням недели на 10 дней (с понедельник по пятницу) если кадеты остаются на выходные дни меню свободное.

2.4. При составлении примерного меню руководствуются рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

2.5. При составлении примерного меню и расчета калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ.

2.6. В примерном меню не должны повторяться одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день.

2.7. Ежедневно в меню включаются: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.8. Повседневный рацион питания детей в ГБОУ СО КШИ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказанных продуктов и приведенных выше положений, еженедельно. Меню вывешивается на видном месте в обеденном зале, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться кадеты, для родители меню на сайте .

2.9. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню - раскладке по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.10. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню - раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. 2.12. На каждое блюдо примерного меню в ГБОУ СО КШИ разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12. В ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.13. Питание детей в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающими использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в ГБОУ СО КШИ «ЕКК» проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15. Выдача пищи осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом директора. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции (в бумажном или электронном виде).

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.18. Доставка пищевых продуктов в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При

транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик пищеблока. ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.20. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, влажности, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» учитываются санитарные правила организации общественного питания.

2.22. Все технологическое и холодильное оборудование в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» должно находиться в рабочем состоянии.

2.23. В ГБОУ СО КШИ «ЕКК» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.24. В помещении пищеблока влажная уборка должна проводиться ежедневно, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.26. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги

2.27. В ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, наручные часы, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу на рабочем месте.

2.28. В ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» организован питьевой режим. Питьевая вода, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.29. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между и ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» поставщиками организацией.

3.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.5. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус». Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус». При несоблюдении данных условий,

как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов

Раздел IV. Организация питания детей в столовой

4.1. Работа по организации питания детей в столовой осуществляется под руководством воспитателя или классного руководителя и заключается: - в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. К дежурству в столовой могут привлекаться дети с 14 лет

4.3. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой необходимо сочетать работу дежурных (например: салфетницы и хлеб, столовые приборы, а тарелки за собой убирают дети).

Раздел V. Порядок учета питания

5.1. В начале года директор ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

5.3. Ежедневно заведующий столовой составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают учителя или воспитатели.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего возраста и младшего возраста в виде увеличения нормы блюда.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.6. С последующим приемом пищи /обед, полдник, ужин, второй ужин/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: - мясо, куры, печень перед закладкой, производимой в 4.30ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит; - овощи, если они прошли тепловую обработку; - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в

количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.10. Число д/дней по табелям посещаемости может не соответствовать числу детей, поставленных на питание в меню - раскладку. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Раздел VI. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий столовой ежедневно сдает отчет бухгалтеру по питанию который осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБОУ СО КШИ по организации питания детей. Ценообразование формируется от цены закупаемой продукции у поставщиков, без наценки.

6.2. Отчеты об организации питания в ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус» доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, родительского комитета, на общем (или классных, родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 447200959609934981311677372486379060188671997399

Владелец Удинцев Игорь Николаевич

Действителен с 06.09.2024 по 06.09.2025