УТВЕРЖДЕНО
приказом КГБОУ «Канский морской
кадетский корпус» №17 от 26.02 20 18 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00BEE4881FDA9E16B663F1FECA73D4E363
Владелец: Волгин Михаил Борисович
Действителен: с 08.11.2022 до 01.02.2024

Положение
об организации питания в
КГБОУ «Канский морской кадетский корпус»

I. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации за № 273-ФЗ, ст.37, Устава КГБОУ «Канский морской кадетский корпус», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципом рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3.Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся,
- порядок организации питания в КГБОУ «Канский морской кадетский корпус».

1.4.Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается советом трудового коллектива и утверждается приказом директора.

II. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» руководствуется СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008г.№45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованиям (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответсвующей мебелью, разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся);
- администрация КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение

рег. №60

консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Питание обучающихся организуется за счет поступления субсидий на выполнение государственного задания и поступления родительской платы (приказ министерства образования Красноярского края № 40-11-04 от 15.09.2017г.).

2.4. Для обучающихся предусматривается организация пятиразового питания.

2.5. Питание в КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» организуется на основе примерного цикличного меню для организации питания детей 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

III. Порядок организации питания

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором корпуса меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность.

3.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме. 7 дней с понедельника по воскресенье включительно в режиме работы КГБОУ «Канский морской кадетский корпус».

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство воспитателей.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора заведующий столовой, заместитель директора по АХР, шеф-повар , калькулятор, медицинский работник.

3.7. Воспитатели организуют разъяснительную и просветительную работу с обучающими и родителями о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию и количестве питающихся детей.

3.8. Воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором корпуса, контролируют мытье рук обучающихся перед приемом пищи и их поведение.

3.9.Ответственный за организацию питания: заведующий столовой, назначенный приказом директора, который:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- контролирует соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока, обеспечение спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с воспитателями по вопросам организации питания.