

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Управляющего совета ГБОУ
кадетской школы интерната № 6
«Московский Георгиевский кадетский
корпус»

 О.А.Богданова

«02» сентября 20 13 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ кадетской школы –
интерната № 6 «Московский
Георгиевский кадетский корпус»



 Т. М. Закирова

«02» сентября 20 13 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ кадетской школе-интернате № 6 «Московский Георгиевский кадетский корпус» (далее Учреждение) разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Устава кадетской школы-интерната № 6 «Московский Георгиевский кадетский корпус»

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам 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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в Учреждении.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается с Управляющим советом ГБОУ кадетской школы интерната № 6 «Московский Георгиевский кадетский корпус» и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. При организации питания Учреждение руководствуется: Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45; СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания».

2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся)

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

4. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

5. Для обучающихся в Учреждении предусматривается организация пятиразового горячего питания (первый завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом городской котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд города Москвы, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

8. Питание в школе организуется на основе примерного циклического меню для организации питания детей в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы) со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах (столовыми-догоотовочными). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

9. 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».

10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу в соответствии с режимом работы кадетского

корпуса. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается одна 20 минут и одна перемена 25 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам).

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят, на основании приказа директора, представители администрации кадетского корпуса, родительской общественности, ответственный за организацию питания, медицинская сестра, член профсоюзного комитета.

7. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором Учреждения, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение .

8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно с медицинским работником Учреждения осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов .

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В Учреждении имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) График питания обучающихся.
- 4) Табель по учету питающихся.
- 5) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.