



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ  
КРЫМ  
«КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
«КРЫМСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»**

**РАССМОТРЕНО:**  
на педагогическом Совете  
ГБОУ РК «КШИ «Крымский  
кадетский корпус»  
Протокол от 12.07.2023 г. № 15

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом №87/ОД от  
«12» июля 2023 г.  
Директор ГБОУ РК «КШИ  
«Крымский кадетский корпус»

\_\_\_\_\_ Н.А.Балабай

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ  
(НОВАЯ РЕДАКЦИЯ)**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся ГБОУ РК «КШИ «Крымский кадетский корпус» (далее – Положение, далее – школа-интернат) устанавливает порядок организации питания обучающихся, воспитанников, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей в школе-интернате.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» № 273-ФЗ;
- Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 15.09.2015г. № 556 «Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 11.02.2016г № 40 «Об утверждении порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций высшего образования Республики Крым»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 25.12.2020г. № 856 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»;
- Уставом «Крымского кадетского корпуса».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников школы-интерната.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора школы-интерната. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников школы-интерната являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;
- предупреждение(профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- организация школьного питания в соответствии с требованиями действующих санитарных норм и правил.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Школа-интернат организует питание детей в специально отведенном помещении для питания - столовой, соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие количества посадочных мест в столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов у Исполнителя, оказывающего услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. Организацией общественного питания школы-интерната является столовая, в соответствии с циклическим двухнедельным сезонным меню, утвержденным в установленном действующим СанПиН порядке.

3.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания, примерное циклическое двухнедельное сезонное меню, меню раскладки.

3.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок Исполнителя, оказывающего услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.5. На оказание услуги по организации горячего питания учащихся заключаются контракты (договоры) непосредственно школой-интернатом.

Исполнители должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры; обеспечивать поставку готовой продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными работниками Исполнителя, которые должны иметь соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках и др. Сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

#### **4. Порядок питания обучающихся в школе-интернате**

4.1. Все обучающиеся школы-интерната в соответствии с установленными нормами обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2. В школе-интернате организовано пятиразовое питание обучающихся, воспитанников.

4.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе организует сопровождение обучающихся воспитателями в помещение столовой школы-интерната. Сопровождающие воспитанников воспитатели обеспечивают соблюдение личной гигиены обучающимися при приеме пищи, режима посещения столовой, общественный порядок в помещении столовой.

#### **5. Контроль организации питания в школе-интернате**

5.1. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия согласно приказу. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год, ее полномочия утверждаются приказом директора школы-интерната. Результаты проверок заносятся в журналы, рекомендуемые образцы которых указаны в приложениях № 4-5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5.2. Старшие воспитатели ежедневно до 13.00 часов (данные на субботу и воскресенье – в пятницу до 13.00 часов) подают делопроизводителю наличие личного состава вверенных им кадет, состоящих на котловом довольствии. На основе сведений, предоставляемых старшими воспитателями, ежедневно издается приказ директора по школе-интернату о количестве обучающихся, стоящих на довольствии. Заместитель директора по АХР ежедневно не позднее 15.00 часов подает заявку о количестве обучающихся, стоящих на довольствии - Исполнителю, оказывающему услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам.

5.3. Директор школы-интерната является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся, воспитанников питанием.

## **6. Распределение прав и обязанностей работников по организации питания обучающихся**

6.1. Участниками процесса организации питания обучающихся являются: директор школы-интерната, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора (менеджер по питанию), классные руководители, старшие воспитатели, воспитатели, родители (законные представители) обучающихся, работники Исполнителя, оказывающего услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам.

6.2. Директор школы-интерната:

6.2.1. Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым, федеральными санитарными нормами и правилами, Уставом школы-интерната;

6.2.2. Назначает приказом ответственного за организацию питания в школе-интернате;

6.2.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся, воспитанников на заседаниях общешкольных и классных родительских собраний;

6.2.4. Ежедневно издает приказ по питанию и утверждает меню-раскладку;

6.2.5. Контролирует фактическое выполнение циклического двухнедельного меню, соблюдение и выполнение норм питания.

6.3. Заместитель директора по АХР:

6.3.1. ежедневно не позднее 15.00 часов подает заявку на следующий день о количестве обучающихся, стоящих на довольствии - Исполнителю, оказывающему услуги по обеспечению горячим питанием, согласно заключенным контрактам.;

6.3.2. Обеспечивает охват всех обучающихся питанием;

6.3.3. Контролирует деятельность воспитателей во время приема пищи обучающимися, воспитанниками;

6.3.4. Вносит предложения по улучшению питания;

6.4. Ответственный за организацию питания:

6.4.1. Организует работу по формированию культуры здорового питания., профилактике пищевых отравлений, инфекционных заболеваний среди обучающихся;

6.4.2. Осуществляет постоянный контроль за соблюдением сроков и правил реализации, хранения готовой продукции;

6.4.3. Контролирует ведение гигиенического журнала.

6.5. Классные руководители, старшие воспитатели:

6.5.1. Ежедневно подают заявки о количестве обучающихся находящихся на довольствии, несут персональную ответственность за достоверность предоставляемых данных;

6.5.2. Включают в планы воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, культуры здорового

питания у воспитанников, вопросы ЗОЖ и здорового питания в родительские собрания;

6.5.3. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещании при директоре и предложения по улучшению питания обучающихся.

6.6. Родители (законные представители):

6.6.1 Своевременно уведомляют классного руководителя о болезни или временном отсутствии ребенка в школе-интернате для снятия его с довольствия на период его фактического отсутствия в школе-интернате.

6.7. Работники Исполнителя, оказывающего услуги по обеспечению горячим питанием, участвуют в организации питания в соответствии с их должностными обязанностями.

## **7. Документация**

7.1. В школе-интернате ведется следующая документация по питанию обучающихся в соответствии с приложениями к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Циклическое 14-дневное сезонное меню, утвержденное директором школы-интерната;
- ежедневная меню-раскладка, утвержденная приказом директора технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию.

## **8. Особенности организации питания при проведении обслуживания по организации общественного питания (аутсорсинг)**

8.1. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для аутсорсингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

- 8.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;
- 8.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- 8.1.5.3. наименование пищевой продукции;
- 8.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки) (на основании Раздел VI СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Заместитель директора ГБОУ РК «КШИ «Крымский кадетский корпус» по  
административно-хозяйственной работе  
\_\_\_\_\_ Г.А.Олешко