



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКАНСКОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 4 - КАДЕТСКИЙ КОРПУС ИМ. А.В. ЗАХАРЧЕНКО»**

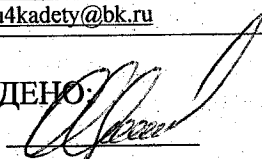
ул.Таврическая, 4В, Донецк, 83017 тел.: (062)3127869, e-mail: rou4kadety@bk.ru

СОГЛАСОВАНО:

Педагогический совет

(протокол № 2 от 28.08.2023)

УТВЕРЖДЕНО:

Директор 

О.С. Целиковская

(приказ № 167 от 28.08.2023)

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
РБОУ «Школа №4 – Кадетский корпус им. А.В. Захарченко»
в период комбинированного обучения**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся РБОУ «Школа №4 – Кадетский корпус им. А.В. Захарченко» в период комбинированного обучения (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, 86 Закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Указом Главы Донецкой Народной Республики от 27.08.2022 №484, СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 ноября 2020 г., регистрационный № 60833), письма Департамента общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации №03-296 от 12.05.2011, Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации №213н/178 от 11.03.2012, Устава РБОУ «Школа №4 – Кадетский корпус им. А.В. Захарченко», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №797 от 23.09.2021, Положением об организации комбинированного обучения в РБОУ «Школа №4 – Кадетский корпус им. А.В. Захарченко», утвержденным приказом № 164 от 28.08.2023, иными действующими нормативными документами.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья обучающихся, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей младшего школьного возраста и подростков, осуществления контроля необходимых условий для организации питания в Кадетском корпусе.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся РБОУ «Школа №4 – Кадетский корпус им. А.В. Захарченко» (далее – Кадетский корпус), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Кадетского корпуса.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Кадетского корпуса, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора Кадетского корпуса.

- 1.6. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменном виде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 1.7. Срок действия данного Положения - на период обучения в комбинированном формате.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

- 2.1.1. Кадетский корпус осуществляет организацию общественного питания самостоятельно на пищеблоке.
- 2.1.2. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Положением, Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013 г. в редакции от 31.07.2022 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств республиканского и федерального бюджета в пределах доведенных лимитов бюджетных обязательств за фактические учебные дни, согласно утвержденному расписанию занятий.
- 2.1.3. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками Кадетского корпуса, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, прошедшими обучение санитарному минимуму.
- 2.1.4. Порядок обеспечения питанием обучающихся организует назначенный приказом директора Кадетского корпуса ответственный из числа заместителей директора.
- 2.1.5. По вопросам организации питания Кадетский корпус взаимодействует с родителями обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.1.6. Приготовление блюд осуществляется на основе технологических карт.
- 2.1.7. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

- 2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора Кадетского корпуса в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.
- 2.2.2. Горячее рационально сбалансированное 3-х разовое питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно – для обучающихся, посещающих школу (очный формат обучения).
- 2.2.3. Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготных категорий, которые получают образование в дистанционном формате, обеспечивается выдача сухих пайков за дни обучения.
- 2.2.4. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Кадетского корпуса, режим предоставления питания переводится на специальный график, который дежурный администратор согласовывает с директором.
- 2.2.5. Ведение учета обучающихся, которым предоставляется питание, ведется ежедневно в соответствии с Алгоритмом учета посещаемости и питания, утвержденным приказом директора. При этом обеспечиваются права обучающихся на получение питания при варьировании очного или дистанционного обучения.

2.3. Условия организации питания

- 2.3.1. Для создания условий организации питания в Кадетском корпусе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания работники Кадетского корпуса ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- Примерное двухнедельное меню, утвержденное приказом директора;
- Технологические карты блюд, утвержденные приказом директора;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- Положение о бракеражной комиссии;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурств в столовой;
- меню-требование и т.д.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Кадетского корпуса совместно с классными руководителями и воспитателями учебных взводов:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания (составление меню выходного дня с целью восстановления баланса по суточным нормам согласно возрасту), развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего Совета и Родительского комитета.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Отпуск питания организуется по классам и учебным взводам. Заявка на количество питающихся предоставляется классным руководителем/воспитателем учебного взвода ежедневно до 08.10.

3.1.2. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором Кадетского корпуса.

3.1.3. В период комбинированного обучения, в связи с невозможностью спрогнозировать обстановку в городе и соответственно невозможностью установить заранее количество обучающихся в очном режиме, из примерного двухнедельного меню исключаются скоропортящиеся сырые продукты со сроком использования от 1 до 5 дней (недостаток таких продуктов обучающиеся восполняют в домашних условиях: ужин, выходные дни).

3.1.4. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.1.5. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в бракеражном журнале.

- 3.1.6. Ежедневно оставляется и хранится суточная проба готовых блюд в соответствии с требованиями, предъявляемыми СанПиН.
- 3.1.7. К сервировке столов могут привлекаться обучающиеся, с этой целью классными руководителями/воспитателями организовывается ежедневное дежурство по столовой (наличие у дежурного спецодежды: халата, головного убора, одноразовых перчаток – обязательно).
- 3.1.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение в обеденной зоне обучающихся, сотрудников, кроме дежурных и сотрудников столовой.
- 3.1.9. Обучающиеся заходят и выходят в/из обеденного зала организованно всем классом/учебным взводом.
- 3.1.10. Один раз в десять рабочих дней ответственный за организацию питания контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.
- 3.2. Финансовое обеспечение. Источники и порядок определения стоимости организации питания
- 3.3. Стоимость питания на одного обучающегося складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов.
- 3.4. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке, составляется ответственным за питание, подписывается директором, поваром, принимающим продукты, кладовщиком.
- 3.6. В случае форс-мажорных обстоятельств (обострение ситуации, невозможности проведения очного обучения и т.д.), которые повлекли отсутствие заявленных на питание детей на обеде, ужине (свыше 4-х человек), производится возврат основных продуктов на склад, обучающиеся снимаются с питания. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, ужина, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления.

4. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Директор Кадетского корпуса:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Кадетского корпуса и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Кадетского корпуса ответственного за организацию питания и закрепляет его обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета Кадетского корпуса, а также педагогических советах.

4.2. Ответственный за питание:

- готовит проект примерного двухнедельного меню;
- совместно с поваром, осуществляющим функции заведующего производством, разрабатывает технологические карты;
- ведет контроль выполнения норм питания;

- ведет контроль ведения документации;
- контролирует деятельность классных руководителей/ воспитателей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- координирует работу в Кадетском корпусе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

4.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

4.4. Классные руководители/воспитатели:

- ежедневно представляют в столовую Кадетского корпуса заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков, обедов и полдников по форме;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- осуществляют контроль культуры приема пищи обучающимися;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета Кадетского корпуса, педагогического совета, предложения по улучшению горячего питания.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю, воспитателю о болезни обучающегося или его временном отсутствии в Кадетском корпусе, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя, воспитателя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Кадетском корпусе;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют дежурные администраторы Кадетского корпуса.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора Кадетского корпуса.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства (в случае его отсутствия – кладовщик).

5.4. Контроль за организацией питания, соблюдения требования осуществляется Советом по питанию.