

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРНАУЛЬСКИЙ КАДЕТКИЙ КОРПУС»
(МБОУ «БАРНАУЛЬСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»)

Рассмотрено
Протокол педагогического
совета №1 от 27.08.2020

Утверждено
Директор МБОУ «Барнаульский
кадетский корпус»

№ 1 В.В.Онопrienко
приказ № 252 - осн от 01.09.2020

**Положение об организации питания учащихся
МБОУ «Барнаульский кадетский корпус»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся МБОУ «Барнаульский кадетский корпус» регламентирует порядок организации питания школьников в МБОУ «Барнаульский кадетский корпус». При организации питания администрация учреждения руководствуется следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 01.08.1996 №107 – ФЗ «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования»
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Законом Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае» от 04.09.2013г. №56-ЗС.
- Постановлением Администрации Алтайского края от 26.05.2014г. №249 «Об утверждении порядка предоставления компенсационных выплат на питание обучающимся в краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организациях, в профессиональных образовательных организациях, нуждающимся в социальной поддержке»
- Постановлением города Барнаула от 19.08.2018г. №1234 «Об утверждении Порядка предоставления из бюджета города Барнаула компенсационных выплат на питание учащихся, нуждающимся в социальной поддержке, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула»
- Приказом министерства образования Алтайского края № 1045 от 27.08.2020 «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края»
- Санитарными правилами Сан Пин 2.3.2.1940. - .05, 2.3.2. 1324 – 03 и тд.
- Уставом школы.

1.2 Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием.

2. Требования к организации питания.

2.1 Меню и перечень продуктов для организации питания учащихся должны соответствовать требованиям СанПин по организации питания в образовательных учреждениях.

2.2 Организация питания предполагает использование горячих блюд и кулинарных изделий. Комплексное питание должно содержать обязательно горячее блюдо, мясное или

рыбное блюдо с гарниром в т.ч. из овощей, кроме этого в меню должны присутствовать витаминизированные блюда, молочные продукты. Обязательны напитки (соки, компоты).

2.3 Организация питания с использованием только готовых продуктов промышленного производства («сухого пайка») возможна лишь в исключительных случаях.

2.4. При приготовлении пищи для детей не допускается использование:

- химических консервантов;
- синтетических красителей;
- ароматизаторов;
- кулинарного жира, маргарина, свиного и бараньего сала;

2.5. При формировании рациона питания учащихся и приготовлении пищи для них соблюдаются принципы рационального, сбалансированного и щадящего питания подразумевающие:

- удовлетворение учащихся в пищевых веществах и энергии, в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам;
- максимальное разнообразие рациона благодаря использованию достаточного ассортимента продуктов;
- технологическую обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества продукции;
- исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими экстрактивными свойствами, а так же продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья учащихся с хроническими заболеваниями;
- учет индивидуальных особенностей учащихся, в т.ч. непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд.

2.6. Повседневный медицинский контроль питания осуществляет бракеражная комиссия, медицинский работник Учреждения, как член бракеражной комиссии.

2.7. Питание учащихся организовано работниками ОАО КШП «Глобус» по договору с Учреждением.

2.8. Запрещена продажа через буфет для учащихся продуктов, не входящих в перечень допустимых СанПин

2.9. Для учащихся Учреждения предусматриваются следующие формы питания в школе:

- бесплатные завтраки для учеников начальной школы;
- компенсационное питание;
- комплексное питание за счет родительских средств;
- питание через буфет.

2.10 Для обучающихся 5-11 классов предусмотрена организация двухразового горячего питания (завтрак, обед).

Для обучающихся 1-4 классов – трехразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник).

2.11. Организованное питание всех форм осуществляется на переменах между уроками в соответствии с графиком посещения столовой.

2.12. Питание через буфет осуществляется на переменах между уроками в соответствии с графиком посещения столовой.

3. Порядок организации питания.

3.1 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указано название блюд, их объем (в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2 Режим работы столовой – понедельник-пятница с 8.00 до 15.30, суббота – с 8.00 до 12.00

3.3 Время приема пищи учащимися устанавливается в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Для приема пищи предусматриваются перемены, продолжительностью 15-20 минут. Отпуск питания (завтрак, обед, полдник) осуществляется по классам.

3.4 Воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком, контролируют санитарную обработку рук, поведение учащихся в столовой во время приема пищи.

3.5 Бракеражная комиссия создается ежегодно по приказу директора и осуществляет ежедневный контроль качества пищи в соответствии с положением «О бракеражной комиссии»

4. Организация предоставления компенсационного питания

4.1. Для предоставления компенсационного питания оформляются следующие документы:

- заявление на льготное питание от родителей учащегося
- копия паспорта
- справка из социальной защиты населения, подтверждающая статус малообеспеченной семьи.

4.2. На основании поданных документов, списки учащихся на льготное питание утверждаются приказом по школе и согласуются с органами социальной защиты г. Барнаула.

4.3. Ежемесячно сдается отчет о питании в бухгалтерию Учреждения.

4.4. Порядок предоставления льготного питания определяется Постановлением администрации города Барнаула.

5. Организация бесплатного завтрака для учеников начальной школы

5.1. Бесплатный горячий завтрак предоставляется всем ученикам с 1 по 4 класс, которые посещают школу.

5.2 Бесплатный завтрак предоставляется в соответствии с Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края.

5.3. Для определения заказа на питание, классные руководители 1-4 классов ежедневно отмечают количество присутствующих детей в электронной системе «Аксиома».

5.4. При отсутствии ребенка в школе по уважительным причинам, бесплатное горячее питание для этого ребенка не предоставляется и не компенсируется.

6. Ответственность

Ответственность за качество и организацию питания несут:

6.1. КШП «Глобус», за качество, ассортимент продуктов и соблюдение санитарных норм гигиены при приготовлении блюд и хранению продуктов;

6.2. Повар – бригадир за качество приготовленных продуктов и соблюдение санитарных норм.

6.3. Ответственный за организацию питания учащихся Учреждения несет отчетно – финансовую ответственность по организации компенсационного питания. За охват обучающихся компенсационным питанием, за своевременное утверждение списков на компенсационное питание, за утверждение графика питания, за ведение учета обучающихся, получающих компенсационное питание;

6.4. Медицинский работник Учреждения несет ответственность за соблюдение санитарно – гигиенических норм и требований к хранению продуктов и их качеству;

6.5. Учреждение несет ответственность за обеспечение оборудования школьной столовой и своевременный ремонт оборудования и помещения столовой.