Министерство образования
Свердловской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
**«Богдановичский политехникум»**
(ГАПОУ СО «БПТ»)

**УТВЕРЖДЕНО**
приказом директора ГАПОУ СО «БПТ»
от 12.01.2026 № 3

# ПОЛОЖЕНИЕ
## об организации питания обучающихся ГАПОУ СО «БПТ» К(К)ШИ «Первый Уральский казачий кадетский корпус»

**г. Богданович**

# Содержание


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Общие положения | 3 |
| 2. | Организация общественного питания в кадетской (казачьей) школе –интернате | 3 |
| 3. | Форма обратной связи для родителей обучающихся | 4 |
| 4. | Вопрос – ответ. Часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании | 5 |
| 5. | Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания К(К)ШИ | 7 |
| 6. | Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре | 8 |
| 7. | Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню | 9 |
| 8. | Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности | 11 |
| 9. | Требования к организации питьевого режима | 11 |
| 10. | Требования к соблюдению санитарных правил | 12 |
| 11. | Чек – лист 4 | 14 |

# 1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение имеет цель сохранение и укрепление здоровья обучающихся кадетской (казачьей) школы-интерната (далее - К(К)ШИ).
1.2. Питание в кадетской (казачьей) школе-интернате осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, разработанными на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-03 «Об образовании в Свердловской области», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-
эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятиями общественного питания (пункт 2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880), направленными на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
1.3.Настоящее положение устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в К(К)ШИ.
1.4. Основными задачами настоящего положения являются:
- регулирование порядка организации питания обучающихся К(К)ШИ с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся К(К)ШИ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
1.5. Контроль за выполнением настоящего положения осуществляется, в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и его территориальными органами, заместителем директора по УВР (К)ШИ с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников К(К)ШИ.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КАДЕТСКОЙ (КАЗАЧЬЕЙ) ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ

2.1. Общественное питание в подразделении К(К)ШИ организовано в столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным и утвержденным двухнедельным меню. Услуги по организации питания в общеобразовательном учреждении осуществляются только профессиональными работниками К(К)ШИ, которое является структурным подразделением

ГАПОУ СО «БПТ» (государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Богдановичский политехникум»); другие юридические лица и индивидуальные предприниматели не оказывают услуги по организации питания.

2.2. В столовой образовательного учреждения предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции и её реализацию.

2.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения столовой К(К)ШИ соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой посуды, а также встречного движения кадет и персонала.

2.4 Питание кадет осуществляется в столовой, находящейся в основном здании образовательного учреждения.

2.5 В обеденном зале в течение не более чем в двух перемен, обеспечивается посадка всех обучающихся, раздельно по взводам.

2.6 В соответствии с утвержденными нормами площадь обеденного зала составляет не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

2.7 В соответствии с проведением ежегодных тендеров среди юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на поставку (реализацию) пищевых продуктов и продовольственного сырья для столовой образовательного учреждения договор заключается с тем или иным контрагентом. Перечень поставщиков ежегодно может меняться. (приложение № 1)

2.8 . Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за организацией горячего питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

2.9 Информация о порядке учета мнения родителей

Учет мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию осуществляется следующим образом:

- ежегодное анкетирование родителей и учащихся по вопросу удовлетворенности качеством школьного питания и внесения предложений по организации питания;
- обсуждение вопросов школьного питания на родительских собраниях и в классах с внесением предложений в протоколы собраний и дальнейшим обсуждении на; заседаниях родительского комитета;
- заседания родительского контроля по организации горячего питания.

2.10 Положение об организации питания обучающихся в К(К)ШИ обновляется на сайте организации 1 раз в 6 месяцев.

## 3. ФОРМА ОБРАТНОЙ СВЯЗИ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Уважаемые родители (законные представители)! По любым вопросам организации и качества питания вы можете обратиться к директору ГАПОУ СО «БПТ» Владимиру Дмитриевичу Тришевскому по телефону: 8-(34376)-5-09-39;

Письменно на электронную почту: dirpoliteh2@mail.ru;

Письменно на сайте ГАПОУ СО «БПТ» в рубрике «вопрос-ответ»:

## 4. ВОПРОС-ОТВЕТ: часто задаваемые вопросы родителями о школьном питании

| Вопрос | Ответ |
|---|---|
| Что представляет собой горячее питание? | Внесённые изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» зафиксировали необходимость обеспечить учащихся начальной школы бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.<br>Школы обязаны предоставить:<br>качественное, здоровое и полноценное горячее питание, не допуская подмены приемов пищи полумерами (разогретыми бутербродами с чаем или чем-то иным);<br>горячее питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности; питание, включающее горячее блюдо, не считая горячего напитка; сбалансированный рацион, обеспечивающий правильное физиологическое развитие молодого организма;<br>горячее первое и второе блюдо или второе блюдо в зависимости от приёма пищи. |
| Кто контролирует качество питания? | На сегодняшний день проводить проверку на качество предоставляемых услуг могут не только федеральные органы, но и руководители учебных учреждений, а также специальные комиссии, сформированные по их приказу. Группа может набираться из ответственных родителей, которые желают отслеживать качество предоставляемых детям продуктов и условий приготовления.<br>Данные группы могу осуществлять контроль над качеством поставляемых от заказчика продуктов, процессом приготовления, соответствию количества порций, своевременности поставок пищевых продуктов, сроки годности, правила хранения продуктов, а также энергетическую ценность и другие важные для детей нюансы. |
| Могут ли блюда повторяться несколько раз в неделю? | Да, несомненно, могут. Здесь вопрос заключается в том, что блюда не должны приедаться, должна обеспечиваться эпидемиологическая безопасность. Требование такое: блюда не должны повторяться в течение суток и в течение двух смежных дней. У нас учебная неделя длинная, поэтому в понедельник и четверг могут повторяться одни и те же блюда. |
| Почему в меню не включают макароны по-флотски? | Причина здесь одна: невозможность обеспечения эпидемиологической безопасности этого блюда в условиях организованного детского коллектива, когда необходимо накормить большое количество детей. Есть запрет на повторный разогрев блюд, здесь возникают вопросы именно с эпидемиологической точки зрения. Что макароны с фаршем, что макароны с яйцом – они всегда входили в перечень запрещенных блюд для организованных детских коллективов. Обеспечить в полной мере эпидемиологическую безопасность с использованием этих блюд невозможно. |
| Перечень запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых | — Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.<br>— Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.<br>— Плодоовощная продукция с признаками порчи.<br>— Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, |

| | |
|---|---|
| | рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.<br>— Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.<br>— Непотрошеная птица.<br>— Мясо диких животных.<br>— Яйца и мясо водоплавающих птиц.<br>— Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.<br>— Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.<br>— Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.<br>— Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.<br>— Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).<br>— Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.<br>— Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.<br>— Простокваша-“самоквас”.<br>— Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.<br>— Квас.<br>— Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.<br>— Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.<br>— Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.<br>— Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;<br>— Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.<br>— Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.<br>— Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.<br>— Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.<br>— Ядро абрикосовой косточки, арахис.<br>— Газированные напитки.<br>— Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.<br>— Жевательная резинка.<br>— Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).<br>— Карамель, в том числе леденцовая.<br>— Закусочные консервы.<br>— Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |

| | |
|---|---|
| | — Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово¬ягодного сырья.<br>— Окрошки и холодные супы.<br>— Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.<br>— Яичница-глазунья.<br>— Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.<br>— Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления. |
| Рекомендации Роспотребнадзора по питанию в школьных столовых | Роспотребнадзор представил список разрешенных и запрещенных продуктов и блюд для питания в школьных столовых.<br>Информация содержится в обновленной редакции санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях и оздоровительных организациях.<br>В документе ведомства подробно расписано, из чего должно состоять меню школьников. Например, в него должны входить мясо, птица, молоко, сливочное и растительное масла, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). При этом яйца, рыбу, творог, сыр, кисломолочные продукты рекомендуют включать в меню раз в 2-3 дня. Предусмотрено использование исключительно йодированной соли.<br>Также Роспотребнадзор рекомендует готовить блюда для детей на пару, тушить и запекать. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей могут выдерживаться при комнатной температуре в течение часа.<br>Огурцы, помидоры, перцы, листовые овощи и зелень следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, а затем еще промыть водой и высушить. Максимальный срок хранения бутербродов, нарезанных сыров, масла и колбасы на витринах не должен превышать часа. |

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ К(К)ШИ

5.1 Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

5.2 Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

5.3 Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

5.4 При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками установлены электрополотенца.

## 6. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

6.1 Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены оборудованием в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05. 2020).

6.2 Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню и обеспечивается соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно, перед началом нового учебного года проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

6.3 Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

6.4 Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

6.5 Столовая К(К)ШИ обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.

6.6 При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

6.7 Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

6.8 Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

6.9 Не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

6.10 Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ртутные термометры не используются.

## 7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

7.1 Для обеспечения кадет здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, утверждён физиологически обоснованный режим питания.

7.2 На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) на двух недельный период (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

7.3 Меню согласовано с руководителем образовательного учреждения и Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск- Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах (Каменск- Уральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области)

7.4 Утвержденное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (5-8 класс, 9-11 класс). Утвержденное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

7.5 При разработке утвержденного меню учтено круглосуточное пребывание кадет в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки воспитанников. При круглосуточном пребывании предусмотрен пяти кратный прием пищи. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

7.6 С учетом возраста кадет в утвержденном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах .

7.7 Утвержденное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, в утвержденном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

7.8 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержат в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

7.9 В утвержденном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При пятиразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 %, при условии, что средний процент

пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

7.10 В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

7.11 Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

7.12 Ежедневно в рационах питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

7.13 Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, включены овощи и фрукты.

7.14 Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использование порционированных овощей (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат добавляют свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

7.15 В полдник включен в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

7.16 Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно включены в качестве второго ужина кисломолочные продукты.

7.17 Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 санитарных правил).

7.18 Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утверждённое заместителем руководителя образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

7.19 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не используются пищевые продукты и не изготавливаются блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями санитарных правил указанных в приложении 7.

7.20 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой К(К)ШИ осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции храниться в столовой К(К)ШИ в течение 3 лет. Не допускается к использованию пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.21 В питании воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии

результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

7.22 Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

7.23 Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

7.24 Перечень продуктов питания для включения в набор продуктов «СУХОЙ ПАЕК» При осуществлении перевозок организованных групп детей железнодорожным или автомобильным транспортом следует руководствоваться санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей» п.8.1.8. При нахождении в пути следования более 4-х часов детей обеспечивают набором пищевых продуктов «сухой паек». Все продукты промышленного производства в мелкоштучной потребительской упаковке, не требующие особых температурных условий хранения (при комнатной температуре хранения). При формировании набора «сухой паек» учитывается потребность детей в энергии и длительность нахождения в пути. Так, завтраки и ужины составляют по 25 % от суточной калорийности, энергетическая ценность обеда составляет 35% от суточной калорийности. Допускается включение в набор «сухой паек» других, новых продуктов, не запрещенных санитарным законодательством в детском питании. Концентраты быстрого приготовления (типа Доширак) не используются в питании детей.

## 8 . ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФИЛАКТИКЕ ВИТАМИННОЙ И МИКРОЭЛЕМЕНТНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ

8.1 При составлении утвержденного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей.

8.2 Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

8.3 Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

8.4 При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами ведется строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

8.5 Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

8.6 О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности родители кадет информируются посредствам сайта учреждения.

## 9. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

9.1 В К(К)ШИ предусмотрено централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Допускается вода, расфасованная в емкости.

9.2 Обеспечен свободный доступ кадет к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

9.3 При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды К(К)ШИ обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале

и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.4 При отсутствии централизованного водоснабжения организация питьевого режима кадет осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии соответствия требованиям, предъявляемым к питьевой воде, при наличии подтверждающих документов.

## 10. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

10.1 Заместитель директора по ВР в структурном подразделении К(К)ШИ ГАГ10У СО «Богдановичский политехникум» является ответственным лицом за полноту охвата кадет горячим питанием.

10.2 Заведующая столовой является ответственным лицом за организацию предоставления горячего питания.

10.3 Медицинские работники следят за организацией питания, полнотой охвата питанием кадет в К(К)ШИ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

10.4 Контроль за посещением столовой и планирование количества питающихся детей возлагается на заместителя директора по воспитательной работе.

10 .5 Классные руководители и воспитатели, обязаны сопровождать обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком утвержденным директором, контролировать поведение детей за столом.

10.6 Медицинские работники ежедневно присутствуют при процессе отпуска питания обучающимся, контролируют температурный режим подачи блюд.

10.7 Классные руководители и воспитатели ежедневно, до 14-30 обязаны предоставлять информацию о количестве питающихся детей в классе на следующий день в письменном виде секретарю учебной части.

10.8 Секретарь учебной части составляет сводную заявку на питание учащихся, утверждает заместителем директора по воспитательной работе и передает в электронном виде в бухгалтерию учреждения, в письменном виде заведующей столовой.

10.9 Ежедневно не позднее 8-30 секретарь учебной части обязан уточнить представленную ранее заявку в случае изменения количества питающихся детей. Секретарь учебной части должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснять причины отсутствия обучающихся и учитывать данный факт при формировании заявки на питание на следующий день.

10.10 В случае отсутствия секретаря учебной части его обязанности по организации питания возлагаются на педагога-организатора или социального педагога, соответствующим приказом по представлению заместителя директора по воспитательной работе.

10.10 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит медицинский работник и заведующая столовой (зав. производством) в соответствии с рекомендациями по

отбору проб. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню - раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

10.11 Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой К(К)ШИ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

10.12 Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа кадет, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих блюд». Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» В конце каждого месяца осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за месяц).

10.13 С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования».

10.14 С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

10.15 В К(К)ШИ организовывается работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

**(приложение № 1)**

**ПЕРЕЧЕНЬ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ НА ПОСТАВКУ (РЕАЛИЗАЦИЮ) ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ДЛЯ СТОЛОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

**ЧЕК - ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

**Контроля организации горячего питания К(К) ШИ: г. Богданович, ул. Степана Разина,58а ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»**

**«----------»----------202…г**

| № п/п | Перечень вопросов | Да/нет |
|---|---|---|
| 1 | ФИО заполняющего | |
| 2 | Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей в доступном месте? | |
| 3 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? | |
| 4 | Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте организации? | |
| 5 | Имеются ли факты выдачи остывшей пищи? | |
| 6 | Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе? | |
| 7 | Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | |
| 8 | Имеется ли положение об организации горячего питания в школе? | |
| 9 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| 10 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| 11 | Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? | |
| 12 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж ( с записью в соответствующем журнале) ? | |

| | | |
|---|---|---|
| 13 | Созданы ли условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) | |
| 14 | Имеются ли сколы на посуде? | |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 623666150831771221347266431787295936811105584755

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен С 28.08.2026 по 28.08.2027