

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НИЖЕГОРОДСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС  
ПРИВОЛЖСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА  
ИМЕНИ ГЕНЕРАЛА АРМИИ МАРГЕЛОВА В.Ф.»

П Р И К А З

17 03 2023

№ 56-00/2023

Об утверждении положения об организации питания в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.»

В целях регулирования порядка организации питания

Приказываю:

1. Утвердить положение об организации питания в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.» согласно приложения к настоящему приказу.

2. Настоящий приказ вступает в силу с даты подписания.

3. Специалисту по охране труда Гарновой И.Ю. разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения.

4. Настоящий приказ довести до лиц в части касающейся.

5. Признать утратившими силу ранее утвержденное положение об обеспечении питанием кадет и сотрудников в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.»

6. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя начальника по МТО К.В. Новикова.

Начальник

Ю.Л. Попов

С приказом ознакомлен(а):

_____ (дата)	_____ (подпись)	_____ (ФИО)
_____ (дата)	_____ (подпись)	_____ (ФИО)
_____ (дата)	_____ (подпись)	_____ (ФИО)
_____ (дата)	_____ (подпись)	_____ (ФИО)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НИЖЕГОРОДСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС  
ПРИВОЛЖСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА  
ИМЕНИ ГЕНЕРАЛА АРМИИ МАРГЕЛОВА В.Ф.»**

Принято на общем собрании работников государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.

10.03. 2023

Утверждено приказом начальника государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.

от 17.03.2023 N56 - ОД/2023

Согласовано советом кадет государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.

15.03. 2023

Утверждено педагогическим советом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.

от 06.03. 2023

**Положение об организации питания в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.»**

д. Истомино  
2023 год

**Положение об организации питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.»  
(далее - Положение)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, постановлением Правительства Нижегородской области от 28 апреля 2006 г. N 150 "О порядке предоставления мер социальной поддержки детей, обучающихся в государственных образовательных организациях Нижегородской области" и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулируемыми вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нижегородский кадетский корпус Приволжского федерального округа имени генерала армии Маргелова В.Ф.» (далее - общеобразовательная организация, ГБОУ НКК) вопросов по организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4. Родительские комитеты, попечительский совет и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

**2. Общие принципы организации питания в ГБОУ НКК**

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Воспитатели, старшие воспитатели знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно до 8 часов своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей на следующий день.

Ежедневно кроме субботы и воскресенья старший воспитатель на основании заявления от родителей (в письменном виде), предоставляет строевую записку в учебный отдел о поставке на довольствие обучающихся до 9 часов на следующий день по наличию личного состава.

2.3. Для обучающихся ГБОУ НКК предусмотрен завтрак, второй завтрак, обед, ужин, второй ужин.

2.4. Питание обучающихся осуществляется в столовой, в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием образовательного учреждения отопливаемым переходом.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в ГБОУ НКК.

Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале.

В фойе установлены умывальники. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.5. При организации питания соблюдаются следующие требования:

-размещение заказа на осуществление закупок продовольственных товаров для ГБОУ НКК осуществляется путем проведения торгов в соответствии с федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011г. № 223-ФЗ;

-режим работы столовой определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-питание на спортивных сборах, в поездках, на мероприятиях за пределами ГБОУ НКК осуществляется в форме сухих пайков, либо на договорной основе в столовых общественного питания по индивидуальному меню;

-обеспечивать воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим требованиям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания соответствие энергетической ценности суточных рационов питания;

-сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

-предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

-оптимальный режим питания;

-обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высокие вкусовые качества и сохранения исходной пищевой ценности;

-обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая

соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

-соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников, требованиям Федерального закона от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Установленным в Российской Федерации государственным стандартам, техническим регламентам или техническим условиям изготовителей поставляемого товара;

-обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

-наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

-обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН.

2.5.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясной цех, рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.5.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправное и способное поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

В помещении для приготовления холодных закусок установлены столы с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Приборы для обеззараживания воздуха установлены на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясном, рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического

процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.9. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок - не менее 25 метров.

2.10. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Утилизация пищевых отходов осуществляется с соблюдением действующего законодательства РФ. Сжигание бытовых и пищевых отходов не допускается.

2.11. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.13. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, 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, сохраняются в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

2.15. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.17. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.19. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.20. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.21. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

2.22. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.23. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

2.24. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителя организации - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

2.25. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.26. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в ГБОУ НКК, имеет документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

### **3. Порядок организации питания кадетов в ГБОУ НКК**

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и калорийность.

Питание в столовой организуется на основе примерного двухнедельного меню, согласованного с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Балахнинском районе, г.о.г. Чкаловск.

При круглосуточном пребывании предусмотрен пятикратный прием пищи.

Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с начальником ГБОУ

НКК.

Начальник ГБОУ НКК ежедневно утверждает меню.

Отпуск питания организуется в поточном режиме по распорядку дня, утвержденному начальником ГБОУ НКК.

Состав комиссии утверждается приказом начальника ГБОУ НКК на текущий учебный год.

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал, ответственность за ведение которого возлагается на заведующую производством.

Непосредственное руководство работой столовой и сотрудников пищеблока осуществляет начальник структурного подразделения.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания не востребуемых порций («Акт на списание не востребуемых порций»).

3.3. Часы приема пищи устанавливаются начальником ГБОУ НКК в соответствии с распорядком дня:

Завтрак	7.00-08.15
2-ой завтрак	10.50-12.15
Обед	13.40-14.50
Ужин	17.30-18.40
2-ой ужин	20.00-20.50

3.4. Воспитатель сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным начальником ГБОУ НКК, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в помещении для приема пищи промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство: учителей, воспитателей и старших дежурных.

Отпуск питания организуется по ротам. Контроль за посещением столовой, учетом количества фактически отпущенных блюд возлагается на воспитателей.

Воспитатель в оперативном порядке (в течение дня) выясняет причины отсутствия обучающихся и учитывает их наличие либо отсутствие и передает данные старшему воспитателю для формирования заявки на питание на следующий день.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят:

-медицинский работник, работник пищеблока и бракеражная комиссия.

#### **4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и



хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

4.2. Меню утверждается начальником ГБОУ НКК.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением №11 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

## **5. Обязанности и права ответственного за организацию питания**

5.1. Ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации является зав. производством. Ответственный за организацию питания назначается приказом начальника ГБОУ НКК.

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

- осуществлять контроль за питанием;

- осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии или является ее членом;

- осуществляет контроль за организацией питьевого режима;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания со склада;

- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;

- ведет необходимую документацию;

- контроль за соблюдением санитарных норм;

- осуществляет ведение отчетности и соответствующих журналов;

-ведет контроль за соблюдением внутреннего трудового распорядка и техники безопасности;

5.3. Совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся.

5.4. Ответственный за организацию питания вправе:

-знакомиться с документами, содержащими оценку его работы, давать по ним объяснения;

-к соблюдению дисциплины в столовой, привлекать учащихся к дисциплинарной ответственности в случаях и порядке, установленных Уставом и Правилами поведения учащихся ГБОУ НКК.

## **6. Порядок организации питания УЦПВ «Гвардеец»**

6.1. Оказание услуги по организации ежедневного 5-ти (пяти) разового привозного горячего питания детей в Учебном Центре патриотического воспитания Приволжского федерального округа «Гвардеец» ГБОУ НКК (далее- услуга) организовано с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей (далее-исполнитель), осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации, которые осуществляют реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

6.2. Количество порций ежедневно уточняется. Заведующая столовой ежедневно передает заявку в письменном виде или по телефону о количестве участников сборов, исполнителю услуги за два календарных дня до начала смены. При необходимости, делает письменную корректировку указанных рационов питания на следующий день до 12 (двенадцати) часов текущего дня в целях минимального расхождения между количеством заказанных рационов и числом фактически присутствующих участников сборов.

6.3. В составе модуль –столовой - помещения УЦПВ «Гвардеец» для раздачи пищи, задействованы: моечная для столовой посуды, холодильное оборудование.

-помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья столовой посуды, и производственные столы.

6.4. В обеденном зале вывешивается, утвержденное начальником ГБОУ НКК меню, в котором указаны сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывать энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

Графиком приема пищи.

08:10-08:50- завтрак;

10:50-11:10- второй завтрак;

14:00-15:00-обед;

18:00-18:40– ужин;

21:00-21:20 - второй ужин.

6.5. Меню утверждается руководителем привлекаемой к организации питания обучающихся организации, либо привлеченным индивидуальным предпринимателем и согласуется с начальником ГБОУ НКК, разрабатывается по рекомендуемой форме согласно приложению № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и согласовывается с

территориальным органом Роспотребнадзора.

6.6. Оказание услуги по организации ежедневного 5-ти (пяти) разового привозного горячего питания участников сборов в Учебном Центре патриотического воспитания Приволжского федерального округа «Гвардеец» ГБОУ НКК осуществляется с соблюдением требований:

- при доставке готовой пищи используются термоконтейнеры, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Готовые первые и вторые блюда находятся в термоконтейнерах (термосах) в течении времени, обеспечивающего поддержания температуры не ниже температуры раздачи. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не должны превышать 2 часов. Термоконтейнеры имеют маркировочные ярлыки на каждое блюдо, в которых указано: время приготовления, время отгрузки, срок реализации, и количество готовых блюд;

- заведующая столовой принимает готовую продукцию согласно накладной;

- доставка (подвоз) готовых блюд осуществляется транспортом, отвечающим требованиям санитарного законодательства, на который получен оформленный в установленном законом порядке акт о проведении дезинфекции, обеспечивающего сохранение температурных режимов транспортировки.

6.7. При оказании услуги по организации ежедневного 5-ти (пяти) разового привозного горячего питания Исполнитель услуги обеспечивает его соответствие всем нормам по калорийности и по весовым показателям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наличие документов (по требованию):

- декларации соответствия (копия декларации, заверенная держателем подлинника или органом по сертификации товара);
- ветеринарное свидетельство по установленной форме;
- качественное удостоверение;
- товарно-транспортные накладные.

уборка обеденных столов после каждого приема пищи.

Ежедневно, на каждый прием пищи, дежурная медсестра осуществляет прием по качеству готовых блюд в пищеблоке за 30 минут до выдачи готовой пищи.

Заключение дежурной медсестры и членов бракеражной комиссии о качестве готовой пищи регистрирует в журнале по контролю за качеством готовой пищи (в «Бракеражном журнале»).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы медицинским работником. Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых доставлена пища).

Отбор суточной пробы: в целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 (трех) человек: по органолептическим показателям.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 г. Пробу отбирают из термоконтейнера стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48

часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С.

Исполнитель услуг производит за счет собственных средств складирование и вывоз бытовых и пищевых отходов с соблюдением действующего законодательства РФ.

Контроль по соблюдению требований за организацией ежедневного 5-ти (пяти) разового привозного горячего питания детей в Учебном Центре патриотического воспитания Приволжского федерального округа «Гвардеец» осуществляет начальник структурного подразделения.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее положение доводится до сведения работников персонально под роспись.