**Принято на Ученом Совете
Северо-Кавказского
государственного института
искусств
Протокол № 9
от 5 июля 2016 г.**

КБР

**Музыкальный кадетский корпус СКГИИ**

г. Нальчик

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации общественного питания обучающихся в Музыкальном кадет­ском корпусе Северо-Кавказского государственного института искусств

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. Настоящее Положение об организации общественного питания обучаю­щихся (далее - Положение) определяет порядок организации питания обучающихся Му­зыкального кадетского корпуса Северо-Кавказского государственного института искус­ств (далее по тексту - «МКК»), Положение разработано в целях организации полноцен­ного горячего питания, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, со­здания комфортной среды образовательного процесса.
	2. Положение разработано в соответствии с:
* Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, одобренной Постановлением Правительства РФ от 10.08. 1998 г. №917;
* Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Фе­дерации»;
* Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.1999 №52-ФЗ;
* Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к това­рам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержден­ными Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 г. № 889, решением Кол­легии Евразийской экономической комиссии от 15.01.2013 г. № 6);
* Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Са­нитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в об­щеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессио­нального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
* Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового пи­тания населения на период до 2020 года (утв. Распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р);
* Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федера­ции от 19.01.2005 № 2 «Об усилении надзора за напитками, содержащими тонизиру­ющие компоненты»;
* Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федера­ции от 05.05.2003 № 91 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных де­фицитом железа в структуре питания населения»;
* Постановлением Г лавного государственного санитарного врача Российской Федера­ции от 16.09.2003 г. № 148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;
* Письмом Минобрнауки России от 12.04.2012 г. № 06-731 «О формировании куль­туры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями - «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»).
	1. Данное Положение утверждается Ректором СКГИИ. Аналогичным образом вносятся и утверждаются изменения и дополнения в настоящее Положение.
1. **ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ И ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МКК**
	1. Основными задачами при организации общественного питания обучающихся в МКК являются:
* обеспечение обучающихся питанием, способствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принцип рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, использованных в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.
	1. Ответственный за организацию питания назначается приказом ректора СКГИИ, который в установленном порядке контролирует учет обучающихся, получающих питание, организует дежурство в столовой.
	2. Ответственный за организацию питания в МКК:
* координирует и контролирует деятельность руководителей групп (воспитателей) при организации питания;
* формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по группам;
* координирует работу в МКК по формированию культуры питания;
* обеспечивает наличие в доступном для просмотра месте наглядного информационного стенда, посвященного организации питания обучающихся, и его своевременное обновление;
* вносит предложение по улучшению организации питания.
	1. Руководители групп (воспитатели):
* ежедневно не позднее, чем, за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленные накануне заявки;
* 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 полноценного питания обучающихся;
* по необходимости вносят предложения по улучшению питания.
	1. На дежурного воспитателя возлагается ответственность за:
* обеспечение приема пищи обучающимися;
* соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
* формирование навыков самообслуживания у обучающихся и правил этикета;
* организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды;
* своевременное сообщение начальнику МКК о болезни обучающегося или его временном отсутствии в МКК для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
	1. Режим питания обучающихся утверждается начальником МКК и размещается в доступном для ознакомления месте. Горячее питание организуется в помещении столовой СКГИИ.
	2. Бесплатное питание для обучающихся МКК предусматривает пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, первый ужин, второй ужин).
	3. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся (ч. 2 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).
1. **ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ И КАЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ**
	1. Организация питания и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).
	2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08) Методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 г. №06-731).
	3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности и при его разработке учитывается продолжительность пребывания обучающихся в МКК, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся.
	4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
	5. Примерное меню должно быть согласовано с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор территориальным структурным подразделением Роспотребнадзора (п. СанПиН 2.4.5.2409-08).
	6. При обеспечении обучающихся горячим питанием необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждений (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от г. № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от г. № 2 «О введении в действие санитарно- эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26.01.2003 г.), СП 2.4.990-00. 2.4.
	7. Предприятия (организации), осуществляющие поставки готового питания, оказывают услуги по предоставлению готовых завтраков, полдников, обедов, ужинов в соответствии с требованиями, предъявляемыми Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «От качестве и безопасности пищевых продуктов», установленными санитарными правилами (санПин 2.4.2821-10, СанПин 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01) и другими обязательными требованиями.
	8. Завоз готовых блюд, кулинарных, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий на пищеблок СКГИИ осуществляется организацией оказывающей услуги по питанию ежедневно на основе утвержденных транспортных маршрутов, своим специализированным транспортом в лотках, контейнерах и других емкостях, удобных для транспортировки, прошедших санитарную обработку.
	9. Отпуск готовых блюд с предприятий (организаций) осуществляется в соответствии с заявкой. Заявка подается МКК предварительно до 11.00 часов за 1 день, предшествующий дню питания. Заявка подается в электронном виде (или по телефону) ответственным за организацию питания.
	10. Отправка готовых блюд с предприятия (организации) в МКК сопровождается соответствующими накладными и меню-раскладкой на каждый день питания.
	11. При приемке готовых блюд на пищеблоке образовательного учреждения производится бракераж. По факту бракеража делаются записи в специальном журнале.
	12. Проведение лабораторного контроля по показателям качества и безопасности вырабатываемой кулинарной продукции в соответствии с требованиями санитарных правил и норм СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» находится в компетенции предприятия (организации), осуществляющего поставки готового питания кадетам МКК.
2. **ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
	1. Финансовое обеспечение предоставления горячего питания осуществляется за счет средств СКГИИ, предусмотренных на эти цели.
	2. Питание в МКК обеспечивается путем изучения рынка на оказание услуг по горячего (привозного) питания.
3. **КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
	1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МКК, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют комиссия по контролю организации питания в МКК, бракеражная комиссия.
	3. Состав комиссии по контролю организации питания в МКК утверждается ректором СКГИИ в начале каждого учебного года. В её состав включаются: начальник МКК, работник ответственный за организацию питания, медицинский работник. Комиссия: проверяет качество, объем выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; следит за соблюдением санитарных норм и правил, разрабатывает график посещения обучающимися столовой; контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающихся столовой; формирует предложение по улучшению организации питания кадет. Комиссия не реже одного раза в месяц вносит рекомендации организации, поставляющей продукты питания и готовые блюда, по их улучшению либо изменению ассортимента и состава 2-х недельного меню.
4. **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

В целях совершенствования организации питания МКК:

* организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания кадет в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;
* оформляет и постоянно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
* обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
1. **ДОКУМЕНТАЦИЯ**
	1. В МКК должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
	2. Положение об организации питания обучающихся.
	3. Положение о бракеражной комиссии;
	4. Приказ ректора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
	5. График питания обучающихся.
	6. Пакет документов для поставки обучающимся привозного питания;
	7. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
	8. Двух недельное (циклическое) и ежедневное меню, технологическая карта кулинарного изделия (блюда).