



УТВЕРЖДАЮ

Директор корпуса

В.В. Авдеев

« 1 » сентября 2015г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания кадет КОУ КШИ ВО «Михайловский кадетский корпус»

#### 1. Общие положения

Настоящие Положение о порядке организации питания кадет КОУ КШИ ВО «Михайловский кадетский корпус» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования и условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189.

#### 2. Порядок продовольственного обеспечения кадет

- 2.1. Продовольственным обеспечением кадет является комплекс мероприятий, выполняемых должностными лицами по планированию и организации питания в кадетском корпусе.
  - 2.2. Продовольственное обеспечение кадет осуществляется на основании четырнадцатидневного меню, плана закупок, составляемого с учетом выделенных из бюджета средств.
  - 2.3. Кадеты зачисляются на продовольственное обеспечение приказом директора.
  - 2.4. Кадеты снимаются с продовольственного обеспечения на основании строевой записки.
- Снятие с продовольственного обеспечения производится в следующих случаях :
- кадет исключенных из списков личного состава (со дня исключения из списков корпуса);
  - кадет убывающих из корпуса в отпуск (со дня убытия);
  - кадет самовольно оставивших корпус (со дня установления факта оставления корпуса).

#### 3. Порядок организации питания кадет в столовой

- 3.1. Для обеспечения питанием кадет предусмотрена столовая
- 3.2. Штатное количество поваров в кадетском корпусе устанавливается, исходя из норм трудового законодательства.
- 3.3. В столовой кадетского корпуса обработка продуктов, приготовление пищи и ее раздача производятся с соблюдением требований санитарных правил и норм.
- 3.4. К работе в столовой кадетского корпуса допускаются повара, имеющие специальное образование, прошедшие предварительные (при поступлении на работу) и периодические осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющие личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Повара обеспечиваются специальной одеждой по установленным нормам.
- 3.5. Лица, постоянно работающие в столовой (заведующий производством и складом, кладовщики, грузчики, младший обслуживающий персонал) также обеспечиваются спецодеждой по установленным нормам и допускаются к работе только после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с выдачей медицинской книжки установленного образца.
- 3.6. Список лиц, допущенных в столовую для выполнения подсобных работ на текущий месяц согласовывается с заместителем директора по АХЧ.

3.7. Ответственность за организацию и состояние питания кадет в стационарных условиях несет заместитель директора по АХЧ.

3.8. Заведующий производством организует:

- своевременное и качественное приготовление пищи, сохранность и полноту доведения до кадет продуктов, положенных по нормам;
- правильную эксплуатацию и сохранность технологического и холодильного оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря;
- специальную подготовку и работу поваров и лиц наряда столовой, утверждает график их работы;
- соблюдение требований санитарных правил и норм при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи, мытье посуды;
- содержание столовой и прилегающей к ней территории в образцовом состоянии;
- выполнение мероприятий производственного контроля (в пределах своей компетенции).
- проведение инструктажа поваров и лиц наряда по столовой по соблюдению требований безопасности при выполнении работ;
- немедленно сообщает по подчиненности и дежурному корпусу обо всех неисправностях коммуникаций, о несоответствии полученного со склада продовольствия, неудовлетворительном санитарном состоянии столовой и нарушениях, не позволяющих обеспечить в полном объеме соблюдение требований санитарных правил и норм;
- проверяет наличие личных медицинских книжек у каждого повара, контролирует своевременное прохождение поварами предварительных при поступлении на работу медицинских осмотров, ведет журнал их осмотра;
- ежегодно организует профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию поваров;
- обеспечивает сотрудников столовой специальной одеждой;
- принимает участие в составлении технологических карт, проводит акты проработки новых блюд;
- контролирует получение продуктов со склада в столовую по количеству и качеству, а также полноту их закладки в котел в соответствии с раскладкой продуктов, правильность их кулинарной обработки и выход новых блюд;
- ведет учет оборудования, столово-кухонной посуды (в том числе книгу регистрации боя посуды), инвентаря и другого имущества, следит за их состоянием и сохранностью;
- организует сбор и правильное использование пищевых отходов.

3.9. В целях профилактики пищевых отравлений и заболеваний острыми кишечными инфекциями должностные лица корпуса должны строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к подвозу, приему, хранению и выдаче пищевых продуктов в столовую, кулинарной обработке продуктов, приготовлению, хранению и выдаче готовой пищи кадетам;

3.10. Оборудование в основном цеху размещается пристенно по периметру помещения. В середине цеха островным образом размещается участок теплового оборудования.

3.11. Все оборудование в столовой закрепляется за заведующим производством, который должен соблюдать правила эксплуатации, технического обслуживания оборудования и техники безопасности при работе на нем, следить за своевременным проведением текущего ремонта и выполнять санитарные правила и требования по его содержанию.

3.12. Пища в столовой готовится по меню-требованию продуктов. Продукты при планировании питания распределяются по приемам пищи в соответствии с типовым распределением по группам продуктов, ассортиментом и требованиям к качеству поставляемого продовольствия, технологическими картами приготовления блюд.

3.13. По норме продовольственного обеспечения кадет, пища готовится и выдается 5 раз в сутки (на 1 завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).

3.14. Часы и очередность приема пищи:

Завтрак – 07.50, второй завтрак – 10.30, обед – 14.20, полдник – 16.50, ужин – 19.20.

Выдача продуктов на второй завтрак при проведении экзаменов может осуществляться в учебном корпусе.

3.15. Изменения в утвержденное меню – требования вносятся с разрешения директора и заверяются его подписью.



При составлении меню – требования продуктов учитываются четырнадцатидневное меню, особенности учебного процесса, установленный режим питания, наличие и ассортимент продуктов, наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования в столовой.

3.16. Продукты с продовольственного склада в столовую кадетского корпуса для приготовления пищи отпускаются под роспись заведующему производством на каждый прием пищи по меню-требованию выписанного на основании раскладки продуктов и строевой записки, ведущейся в кадетском корпусе должностным лицом, назначенным приказом директора. Количество питающихся по приемам пищи ежедневно перед выпиской требования-накладной уточняется должностным лицом, назначенным приказом директора.

3.17. Должностное лицо, назначенное приказом директора корпуса ежедневно (не позднее 10.00), письменно сообщает диетической сестре сведения о количестве питающихся в столовой на следующий день с разбивкой по приемам пищи, в последний рабочий день недели о количестве питающихся в столовой на выходные (праздничные) дни.

3.18. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (соленая, мороженая рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для вымачивания или размораживания.

3.19. Отпуск продуктов со склада в столовую производится в чистую, специально Предназначенную для этих целей закрытую тару, имеющую маркировку.

3.20. Закладка продуктов в котел производится поварами в присутствии заведующего производством и диетсестры. Они осуществляют контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении и выхода блюд и бракераж готовой продукции с отметкой результата в бракеражном журнале, выдачу готовой пищи разрешает после снятия пробы;

3.21. До начала раздачи готовой пищи ее качество проверяется должностными лицами кадетского корпуса.

Врач ( диетсестра, дежурная медицинская сестра) совместно с дежурными по кадетскому корпусу проверяют качество готовой пищи в горячем цехе столовой (местах ее выдачи), санитарное состояние помещений столовой, столово-кухонной посуды и инвентаря. Результаты проверки врач (дежурная медицинская сестра) записывает в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи. После заключения врача ( диетсестры, дежурной медицинской сестры) пища опробуется директором кадетского корпуса или по его указанию одним из его заместителей.

Опробование пищи заключается в определении ее вкусовых качеств, массы мясных (рыбных) порций, холодных закусок, первых, вторых и третьих блюд. Результаты опробования пищи записываются в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи с выставлением оценок по каждому блюду. При обнаружении несоответствия объема, массы порций и блюд выданных кадетам, относительно расчетных данных указанных в раскладке продуктов, выявляются причины несоответствия и принимаются меры по доведению положенных норм довольствия до кадет. В установленное время дежурный по кадетскому корпусу дает разрешение на выдачу пищи.

3.22. Питание в столовой организовано методом сервировки столов.

3.23. Подготовка обеденного зала к приему пищи производится должностными лицами столовой под руководством заведующего производством. Температура готовой пищи к моменту ее приема кадетами должна быть: для первых блюд и чая (кофе) не ниже +65 С; для вторых блюд не ниже +45 С; компота, киселя, сока плодового и ягодного, молока коровьего кипяченого не выше + 14 . Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или теплой плите не более 2-3 ч с момента приготовления.

3.24. Хлеб нарезается и выдается тонкими ломтиками массой 25-50 г.

3.25. Дежурные по подразделениям, совместно с дневальными свободной смены, за 15-20 мин. до начала приема пищи строятся в определенном дежурным по кадетскому корпусу месте и под командой одного из дежурных, которого назначает дежурный по кадетскому корпусу, убывают в столовую для приема пищи и убывают для смены дневальных, оставшихся в подразделении, а дежурные по подразделениям встречают свои подразделения перед столовой.

Кадеты перед каждым приемом пищи моют руки в подразделениях или в специально оборудованном помещении перед столовой и прибывают в столовую в вычищенной одежде и обуви в строю под командой должностного лица подразделения, контролирующего прием пищи кадетами, который находится в столовой и следит за порядком во время приема пищи. По команде должностного лица подразделения кадеты садятся за столы и приступают к приему пищи.

3.26. Прием пищи в головных уборах, пальто (зимних полевых костюмах) и специальной (рабочей) одежде не допускается.

3.27. Посещение столовой кадетского корпуса посторонними лицами осуществляется с разрешения директора кадетского корпуса или лица, его замещающего.

3.28. Для кадет, не присутствующих на приеме пищи по уважительным причинам, может оставляться соответствующий расход пищи. Заявки на оставление пищи подаются должностными лицами подразделений через дежурного по кадетскому корпусу с указанием времени явки кадет в столовую.

Во всех случаях не оставляются для хранения на следующий день:

-салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех, сроки годности на которые пролонгированы государственного санитарно-эпидемиологического надзора);

-супы молочные, холодные, сладкие, супы – пюре;

-мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, изделия рубленые из мяса, птицы, рыбы;

-соусы, омлеты;

-пюре картофельное, макароны отварные;

-напитки собственного производства.

В исключительных случаях пища для отсутствующих кадет с разрешения врача (дежурной медсестры) и с обязательной отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи отбирается перед раздачей, охлаждается и хранится в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу при температуре  $4\text{ C} + 2\text{ C}$  не более 6 ч. Мясные и рыбные порции содержатся отдельно от гарнира. Перед реализацией охлажденная пища проверяется врачом (дежурной медсестрой) с отметкой в книге по контролю за качеством приготовления пищи, после чего вновь подвергается тепловой обработке с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Дальнейшее хранение пищи после повторной тепловой обработки не разрешается.

Для кадет, не имеющих возможности прибыть в столовую до истечения установленных сроков хранения пищи, продукты в котел не закладываются. В этих случаях по указанию дежурного по кадетскому корпусу пища для отсутствующих кадет готовится отдельно ко времени их прибытия в столовую.

3.29. При выявлении представителем получателя услуг у исполнителя услуг продуктов ненадлежащего (сомнительного) качества, в том числе и по органолептическим показателям, выдача данного продовольствия на довольствие кадет приостанавливается, производится отбор проб, которые отправляются на экспертизу (санитарно-гигиеническую, ветеринарно-санитарную, товароведческую) в центры (лаборатории) санитарно-эпидемиологического надзора (ветеринарно-санитарной экспертизы).

3.30. Заместитель директора по АХЧ при осуществлении контроля следит за исполнением государственного контракта и организует проверку:

- качественного состояния продуктов, хранящихся (находящихся) в помещениях столовой, продовольственного склада, овощехранилища и других необходимых для оказания услуг помещениях, предоставленных исполнителю услуг, а также документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты о соответствии, гигиенические свидетельства, ветеринарные свидетельства);

-продуктов, выдаваемых с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи, а также сопроводительных документов на них (накладных) для сверки данных, указанных в сопроводительных документах (накладных), фактическому наличию продуктов;

3.31. Хранение продовольствия осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами, действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

При хранении продовольствия должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.

3.32. К мероприятиям по контролю качественного состояния продовольствия без проведения лабораторных исследований относятся: выявление явных признаков недоброкачества и порчи (гниения, окисления, прогоркания, брожения, плесневения, определяемых органолептическими методами) в сравнении с установленными нормативно-техническими требованиями к данному виду продуктов.

Проверка:

- а) наличия удостоверений качества и безопасности, документов изготовителя и поставщика продуктов, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждения соответствия требованиям нормативных документов, или их копий;
- б) соответствия сроков годности продуктов условиям поставки;
- в) соответствия маркировки установленным требованиям.

**Норма на питание на одного воспитанника образовательных организаций, осуществляющих обучение, воспитание и содержание кадет\*.**

<b>Наименование</b>	<b>Норма на 1 воспитанника в сутки, г</b>
Хлеб ржаной	
Хлеб пшеничный	150
Мука пшеничная	250
Мука картофельная	42
Крупа, бобов, макароны	4
Картофель	75
Овощи и зелень	400
Фрукты свежие	475
Соки	300
Фрукты сухие	200
Сахар	20
Кондитерские изделия	70
Кофе (напиток)	30
Какао	4
Чай	4
Мясо	2
Птица	110
Рыба (сельдь)	50
Колбасные изделия	110
Молоко	25
Творог	500
Сметана	70
Сыр	11
Масло сливочное	12
Масло растительное	51
Яйцо (шт.)	19
Дрожжи	1
Соль	1
Специи	8
	2

\* Данная норма введена Приказом Департамента  
Воронежской области от 26.12.2013 г. № 1343. образования, науки и молодежной политики