

**Информация об организации питания детей
в ГКОУ «Урюпинская кадетская школа имени
генерал-лейтенанта С.И. Горшкова»**

Питание детей в школьной столовой осуществляется на основании «Положения об организации питания обучающихся в ГКОУ «Урюпинская кадетская школа имени генерал-лейтенанта С.И. Горшкова» от 28.12.2020 г. № 318 -од, которое устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Обучающиеся обеспечены горячим бесплатным питанием: проживающие в школе - шестиразовым питанием, иные обучающиеся - двухразовым питанием. На основании государственной контракт № 1 от 09.01. 2024г на оказание услуг по организации питания.

Исполнитель: Индивидуальный предприниматель Батракова Ольга Валентиновна

Юридический адрес: 400131, г. Волгоград, ул. Краснознаменная, д. 10, кв.43

Почтовый адрес: 400001, г. Волгоград, ул. Рабоче-Крестьянская, д. 16, оф. 5.

ИНН: 344402051969

ОГРНИП: 304344435000201

ОКПО: 0062990632

Р/С: 40802810101000038560

Банк: Южный филиал ПАО «Промсвязьбанк»

Кор/счёт: 30101810100000000715

БИК: 041806715

Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

Вместимость обеденного зала школы составляет 250 человек.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

Дежурный администратор по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по воспи-

тательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
 - ежедневно принимает от социального педагога заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №7 к СанПиН 2.3.\2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором школы.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками ИП Батраковой О.В., имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.