

	Администрация Московского района Санкт-Петербурга
	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 524 Московского района Санкт-Петербурга
П – 7.1	Положение о школьной столовой в ГБОУ гимназии №524 Московского района Санкт-Петербурга

УЧТЕНО

Мнение Совета родителей

Председатель Совета

И.М.Конькова




УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.Ю.Федотова

Приказ № 144 от 01.09.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
В ГБОУ ГИМНАЗИИ №524 МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Версия 1.0

Дата введения:
01.09.2022

Содержание

Принято	Общее собрание работников Образовательного учреждения	Протокол № 1	26.08.2022
Версия 1.0			

1. Общие положения.....	3
2. Цели и задачи деятельности школьной столовой	3
3. Трудовые отношения	4
4. Характеристика помещений и оборудования столовой	4
5. Требования к персоналу столовой	5
6. Требования к приготовленной пище	6
7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой.....	7
8. Организация производственной деятельности столовой	8
9. Организация обслуживания обучающихся	9
10. Ответственность	10
11. Контроль деятельности столовой	11
12. Правила поведения в школьной столовой	11
13. Документация	12

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о школьной столовой ГБОУ гимназии № 524 Московского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) регламентирует основную деятельность столовой государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии № 524 Московского района Санкт-Петербурга (далее – гимназия) и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Настоящее Положение разработано на основе следующих документов:

– Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федерального Закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

– постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– постановления 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»;

1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Гимназия несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях гимназией используются как утвержденные бюджетные, так внебюджетные средства.

2. Цель и задачи деятельности школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников гимназии в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

– своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;

– формирование здорового образа жизни;

– воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

– соответствие энергетической ценности;

– удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых

веществах;

- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая гимназии может осуществлять следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство столовой гимназии осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность директором гимназии в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.

3.2. Под руководством заведующего производством выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор гимназии осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.3. Трудовые отношения работников столовой гимназии регулируются трудовым договором, условия которого противоречат трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4. Работники столовой гимназии должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профессиональных стандартов, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой гимназии допускаются лица, соответствующие требованиям в части прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.6. К работе в столовой гимназии не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.7. Работники столовой гимназии должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристики помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая гимназии является внутренним структурным подразделением гимназии.

4.2. Столовая размещена в здании гимназии на 1 этаже и состоит из обеденного зала, пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

4.3. Штат столовой гимназии 19 человек.

- 4.4. Время работы столовой с 8.00. до 15.00 в течение всего учебного года.
- 4.5. Столовая гимназии предоставляет завтраки, обеды и полдники.
- 4.6. По характеру организации производства столовая гимназии работает на сырье, относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.
- 4.7. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.
- 4.8. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным оборудованием.
- 4.9. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.10. Обеденный зал оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).
- 4.11. Пищеблок столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса.
- 4.12. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 4.13. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не иметь повреждений.
- 4.14. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 4.15. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 4.16. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 4.17. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 4.18. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.
- 4.19. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха холодильное оборудование контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы вести в бумажном виде.
- 4.20. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических растений.

5. Требования к персоналу столовой

- 5.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в

гимназии (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставить в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, совместно, заведующему производством;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовлению пищи

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры

блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений,

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей,

7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока столовой.

7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала гимназии (за исключением персонала, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала гимназии, в том числе, аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой

производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7.13. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся в гимназии осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором гимназии.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными гимназией на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором гимназии, составляется заведующим производством на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором гимназии и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в гимназии создается бракеражная комиссия (далее – комиссия), в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В состав комиссии могут входить: директор, заведующий производством, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии в ГБОУ гимназии № 524 Московского района Санкт-Петербурга и приказом директора гимназии.

8.10. В случае выявления в гимназии пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Роспотребнадзора.

8.11. Органолептическая оценка блюд.

8.11.1. Органолептическая оценка включает: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

– холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной; супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

– овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности, консистенция мягкая, сочная;

– блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму эластичность; густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

– блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция. которые должны быть специфичными для рыбы; консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус. характерный для рыбы. рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

– блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция. которая является сочной, эластичной и мягкой; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса; при резании мяса выделяется прозрачный сок.

– блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

– сладкие блюда - желе имеет желатиновую консистенцию. однородно, эластично;

– в компоте - определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

– консистенция суфле нежатая, пушистая, сочная. ноздреватая, аромат специфический;

– соусы - качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная. без сгустков;

– напитки - определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао; мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами эластичная. рыхлая;

– для блинов – консистенция эластичная; слоеное тесто - пористое, хрупокое.

8.11.2. Блюда из мяса. рыбы п пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование одного и того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся гимназии организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и праздничные дни.

9.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы гимназии, графика, утвержденного директором гимназии. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся

9.3. В гимназии, приказом директора гимназии из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся (далее – ответственный за организацию питания). Ответственный за организацию питания ведет ежедневный учет детей, получающих питание. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

9.4. Классные руководители после первого урока подают заведующему производством (лицу, ответственному за организацию питания) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в гимназии.

9.5. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора гимназии о предоставлении льготы.

9.6. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором гимназии, принимаются работники зала столовой.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в ГБОУ гимназии № 524 Московского района Санкт-Петербурга организовано, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя группы продленного дня или другого сотрудника гимназии.

10. Ответственность

10.1. Директор гимназии несет ответственность в пределах своей компетенции перед учредителем, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом гимназии, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Заведующий производством является материально-ответственным лицом и несет ответственность:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского профилактического осмотра;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке гимназии.

10.3. Ответственный за организацию питания несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков, обучающихся щипредоставления питания;
- за учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;
- за охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов; за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

10.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором гимназии.

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы Роспотребнадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем гимназии на один год в составе не менее 3-х человек.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе питания осуществляет директор гимназии. Директор гимназии обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета родителей и Совета по питанию.

11.4. Контроль режима питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персонала столовой и своевременное прохождение санитарного минимума осуществляет рабочая группа ХААСП, бракеражная комиссия.

11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в гимназии.

11.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками столовой осуществляет заведующий производством и бракеражная комиссия.

11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной части.

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися осуществляют классные руководители, воспитатели групп продленного дня, а также дежурный педагогический работник в столовой.

11.19. Ежедневное меню размещать в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте гимназии.

12. Правила поведения в столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся необходимо придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует негромко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении

употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам необходимо уважительно относиться к обучающимся начальных классов.

12.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

12.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В столовой гимназии должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о столовой ГБОУ гимназии № 524 Московского района Санкт-Петербурга;
- Положение об организации питания обучающихся в гимназии;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в гимназии;
- Положение о бракеражной комиссии;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- заявки на питание;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации
- информация об изготовителе и услугах;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал-график генеральной уборки помещений пищеблока;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об организации питания в гимназии»;
- Приказ «О создании бракеражной комиссии».