

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
(протокол №7 от 02.02.2023)

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ КГО «СОШ №1
им.Я.В.Ругоева»
Н.Ю.Федотова
приказ от 07.02.2023 №56-о/д

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0092B2D71EADEEE25840464B3BFF5E623
Владелец: Федотова Наталья Юрьевна
Действителен: с 02.09.2022 до 26.11.2023

Положение о школьной столовой МБОУ КГО «СОШ №1 им.Я.В.Ругоева»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – положение) регламентирует основную деятельность столовой МБОУ КГО «СОШ №1 им.Я.В.Ругоева» (далее – образовательная организация), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.

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

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

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях образовательной организацией используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации

2. Цели и задачи школьной столовой.

3.

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период(при наличии и открытии лагеря).

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.

3. Трудовые отношения.

- 3.1. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор образовательной организации.
- 3.2. Организация питания осуществляется на основании договора с МУП «Объединение школьных столовых».
- 3.3. Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется директором МУП «Объединение школьных столовых».
- 3.4. Руководство осуществляется заведующим производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед директором школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом Школы.
- 3.2. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.
- 3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав школы, иные локальные и нормативные акты.
- 3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся 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 имеющее 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 общеобразовательной организации 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 школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой.

- 4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением образовательной организации.
- 4.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 260 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.
- 4.3. Штат столовой – 8 человек (а).
- 4.4. Время работы столовой с 08.30. до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.
- 4.5. Столовая предоставляет завтраки и обеды.

- 4.6. По характеру организации производства школьная столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 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 и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильники .
- 4.9. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.10. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции.
- 4.11. Столовая оборудована и справными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции
- 4.12. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.
- 4.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 4.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 4.15. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 4.16. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязан ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).
- 4.17. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Требования к приготовлению пищи.

- 4.1. 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.

4.2. 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 и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

4.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

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

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

5. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой.

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

5.2. Для уборки помещений пищеблока школьной 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.

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

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

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

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

5.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

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

5.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, 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.

5.11. 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.

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

6. Организация производственной деятельности школьной столовой.

6.1. Питание обучающихся в образовательной организации 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 10-ти дневным меню, утвержденным директором Школы .

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

6.3. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется МКУ «ОШС». Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

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

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

6.6. Приказом директора до 01 сентября сроком на один год в образовательной организации создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

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

6.8. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заведующий производством, медицинский работник. Деятельность комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.

6.9. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно формируются местные органы Госсанэпиднадзора.

6.10. Органолептическая оценка блюд :

6.10.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям: 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 и эластичность; густая масса - круп а должна быть разварена, доведен а до мягкой пасты ; цвет и в кус - 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 - в кус, 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 и ли большого количества хлеба; запах и в кус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
 - блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, в кус 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 нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический ;
 - соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков ;
 - напитки : определяется концентрация, цвет, в кус, аромат и температура чая, какао;
 - мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.
- 6.10.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует и х, придерживая во рту для определения в куса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.
- 6.10.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.
- 6.10.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.
- 6.10.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и в кус, 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.
- 6.10.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.
- 6.10.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

7. Организация обслуживания обучающихся.

- 7.1. Питание обучающихся образовательной организации организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.
- 7.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором . Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 7.3. Приказом директора образовательной организации из числа педагогических работников назначаться лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания и классные руководители. Ответственное лицо за организацию питания, по окончании месяца представляет отчет в МУК «ОШС» главному бухгалтеру о фактическом получении питания.
- 7.4. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора образовательной организации..
- 7.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе.

8. Ответственность.

8.1. Директор образовательной организации несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором, 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.

8.2. Заведующий производством и сотрудники пищеблока являются материально-ответственными лицами и несут ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- 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 и профилактического осмотров;
- 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 образовательной организации.

8.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

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

8.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог.

9. Контроль деятельности школьной столовой.

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санитарного надзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор образовательной организации. Директор обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и управляющего совета школы.

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник и комиссия (родительский контроль).

9.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

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

9.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды осуществляет заместитель директора по АХР.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

9.9. Ежедневное меню размещается в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации (письмо Министерства просвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 "О размещении меню").

10. Правила поведения в школьной столовой.

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

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

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует негромко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству. Помните, что разговоры и игры во время еды могут стать очень опасными для здоровья и жизни.

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

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

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

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

10.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

10.12. Обучающиеся каждого класса пользуются столовой в соответствии с графиком посещения столовой классами, утвержденным директором образовательной организации..

11. Документация.

11.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- заявки на питание;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 10-ти дневное 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 продукции); информация об изготовителе и услугах;

- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания».

12. Заключительные положения.

12.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на заседании педагогического совета и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459342

Владелец Федотова Наталья Юрьевна

Действителен с 08.11.2024 по 08.11.2025