Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1» г. Сыктывкара
(МАОУ «Гимназия № 1»)
«1 №-агимназия» Сыктывкарса муниципальнӧй асшӧрлуна велӧдан учреждение

Рассмотрено	**Принято**	**Утверждено**
на совете родителей	на педагогическом совете	приказ № 116 -ОД
протокол № 3	протокол № 7	от «19» февраля 2021 г.
от «13» февраля 2021 г.	от «19» февраля 2021 г.	

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия №1» г. Сыктывкара

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания учащихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия №1» г. Сыктывкара (далее – Положение) является локальным нормативным актом муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия №1» г. Сыктывкара (далее – гимназия) и регламентирует порядок организации питания учащихся в гимназии.
1.2 Настоящее Положение разработано на основании Устава гимназии, в соответствии с в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Постановлением администрации МО ГО «Сыктывкар» от 28.12.2020 № 5/1439 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях МО ГО «Сыктывкар» (с изменениями – Постановление администрации МО ГО «Сыктывкар» от 28.12.2020 № 12/3210 «О внесение изменений в постановление администрации МО ГО «Сыктывкар» от 25.05.2016 № 5/1439), иными нормативными правовыми актами и муниципальными правовыми актами МО ГО «Сыктывкар» в сфере организации питания.
1.3 При принятии настоящего Положения, в соответствии с ч. 3 ст. 30 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ учитывается мнение совета родителей (законных представителей) учащихся, представительного органа работников гимназии.
1.4 Основными задачами при организации питания учащихся в гимназии являются

- Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Максимальный охват организованным питанием учащихся;
- Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5 Настоящее Положение определяет

- Общие принципы организации питания учащихся в гимназии;

- Порядок организации питания в гимназии;
- Порядок организации питания, предоставляемого на бюджетной (бесплатной) основе;
- Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.6 Настоящее положение принимается на педагогическом совете гимназии и утверждается директором гимназии.
1.7 Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его приказом директора гимнзаии и действует до утверждения нового положения.
1.8. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом директора гимназии с учетом требований по принятию локальных нормативных актов, установленных Уставом Образовательной организации.
1.9. Контроль за соблюдением требований настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом директора Образовательной организации.
1.10. Ознакомление с настоящим Положением осуществляется путем размещения его на информационных стендах и на официальном сайте Образовательной организации.

II Общие принципы организации питания в гимназии

2.1 Организация питания учащихся является отдельным направлением деятельности гимназии.
2.2 Администрация гимназии осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями
2.3 Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся 1-11 классов, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся гимназии.
2.4 Длительность промежутков между отдельными приемами пищи учащимися 1-4 классов не может превышать 3,5-4 часов.
2.5 Для учащихся гимназии предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте, установленном в соответствии с СанПин.
2.6 Учащиеся, посещающие группы продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) за счет средств родителей или на бесплатной основе, при наличии соответствующих оснований для получения бесплатного питания.
2.7 Обеспечение учащихся, посещающих группу продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обязательно.
2.8 К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в гимназии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа г. Сыктывкара, имеющие квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организационных коллективов (далее – предприятие общественного питания).
2.9 Питание в гимназии организовано на основе цикличного двухнедельного меню рационов школьных завтраков, обедов, полдников, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованного с начальником Управления образования и Руководителем Управления Роспотребнадзора по Республике Коми.
2.10 Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора гимназии на текущий учебный год.
2.11 Ответственность за организацию питания в гимназии несет директор.

III Порядок организации питания в гимназии

3.1 В гимназии для всех учащихся осуществляется организованный отпуск комплексных обедов, по меню свободного выбора, а также через буфет.
3.2 Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором гимназии, помещаются для ознакомления в доступном месте в помещении столовой и в фойе гимназии.
3.3 Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в полном объеме дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы гимназии.
3.4 В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания гимназии, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.
3.5 В гимназии устанавливается режим (график) предоставления питания учащимся, утвержденным приказом директора гимназии.
3.5.1 Для учащихся предусмотрена организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.
3.5.2 Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и утвержденным директором гимназии графиком.
3.6. **Организация питания учащихся продуктами сухого набора без использования горячих блюд запрещена, кроме случаев**:
3.6.1 возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель),
3.6.2 предоставления сухих продуктовых наборов отдельным категориям учащихся в соответствии с Постановлениями администрации МО ГО «Сыктывкар» (в дни проведения занятий с использованием дистанционных образовательных технологий и прочее),
3.6.3 во время обучения учащихся по индивидуальному учебному плану на дому, которые имеют право на питание на льготной (бесплатной) основе. Учащиеся, включенные в данную категорию отражены в п.п. 4.1,5.1 настоящего Положения,
3.6.4 проведения экскурсий в течение учебного дня.
3.7 Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором гимназии на каждый учебный год.
3.8 Классные руководители
– 8-11 классов организуют дежурство по столовой (учащиеся следят за порядком в столовой вместе с дежурным учителем на переменах) при благоприятных санитарно-эпидемиологических условиях. При неблагоприятных санитарно-эпидемиологических условиях (например, условия распространения новой коронавирусной инфекции) дежурство по столовой осуществляют дежурные учителя и дежурные члены администрации, утвержденные приказом по гимназии.
– 1-11 классов присутствуют с учащимися своего класса при получении ими питания при благоприятных санитарно-эпидемиологических условиях. При неблагоприятных санитарно-эпидемиологических условиях вместо классных руководителей в столовой могут присутствовать учителя-предметники, которые привели после своего урока учащихся в столовую получать питание.
– осуществляют ежедневный мониторинг охвата учащихся питанием;
– проводят с учащимися и родителями (законными представителями) систематическую разъяснительную работу по организации горячего питания;
– доводят до сведения родителей (законных представителей) учащихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в гимназии;
– обеспечивают дежурство (накрытие столов) учащихся старше 14 лет в столовой при получении соответствующего согласия на участие в общественно-полезном труду от родителей (законных представителей) учащихся по форме и при благоприятных санитарно-эпидемиологических условиях. При неблагоприятных санитарно-эпидемиологических условиях столы накрывают сами работники общественного питания.

– обеспечивают соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов учащимися.
3.9. Ответственный дежурный по гимназии из числа администрации гимназии обеспечивает дежурство педагогических работников и учащихся в помещении столовой. Дежурные обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
3.10 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек: медицинского работника (фельдшера гимназии), заведующего производством и представителя администрации гимназии, по согласованию в состав бракеражной комиссии могут быть включены представители родительской общественности. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора гимназии.
3.11 Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником (фельдшером гимназии) ведется «Ведомость контроля за питанием».
3.12 Для контроля за организацией и качеством питания в гимназии создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе заместителя директора по БТиЖ (председатель комиссии), заместителя директора по ВР, фельдшера гимназии, трех представителей из родительской общественности гимназии (члены комиссии). Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся создается на учебный год и утверждается приказом директора гимназии. Помимо лиц из родительской общественности, указанных в п. 1 данного приказа, осуществлять контроль за организацией и качеством питания учащихся МАОУ «Гимназия № 1» могут другие родители 1-11 классов по их желанию, предварительно уведомив классного руководителя. Члены Комиссии осуществляют контроль за организацией и качеством питания учащихся МАОУ «Гимназия № 1» один раз в четверть и по мере необходимости и по результатам проверки составляют Акт проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МАОУ «Гимназия № 1». После проверки качества питания издается приказ по гимназии об итогах работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся гимназии.
3.13 В случае получения питания учащимся на платной основе родители (законные представители) вносят плату за получение их детьми питания в соответствии с Регламентом об организации учета предоставления питания учащимся муниципального общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1» г. Сыктывкара за счет средств родителей (законных представителей) и расчетов по нему.
3.14 В гимназии на добровольной основе по свободному выбору может осуществляться питание учащихся за счет средств родителей (законных представителей).
Стоимость питания по свободному выбору учащихся определяется на основании ежедневного меню в соответствии с Прейскурантом цен на блюда и полуфабрикатную продукцию.
3.19 Лицо, назначенное приказом директора ответственным за организацию питания в гимназии:
– проверяет ассортимент поступающей в гимназию продукции и наличие необходимых сертификатов на нее, соблюдение сроков реализации поступающей продукции;
– контролирует совместно с работниками общественного питания соблюдение графика отпуска питания учащимися, предварительного накрытия столов;
– принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
– осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
– осуществляет ежедневный, еженедельный, ежемесячный, квартальный мониторинг охвата питанием учащихся;

3.20. Гимназия обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями).
Вопросы организации питания рассматриваются на заседаниях педагогического совета, родительских собраниях, информация об организации питания размещается на официальном сайте Образовательной организации, в официальных группах Образовательной организации в социальных сетях, в электронном журнале (ГИС «ЭО»).
3.21. В гимназии проводится работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, недопущению пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

IV Порядок организации горячего питания, предоставляемого на бюджетной (бесплатной основе)

4.1 На бюджетной (бесплатной) основе горячее питание в гимназии предоставляется учащимся 1-4 классов в соответствии с Постановлением Правительства Республики Коми на организацию питания учащихся 1-4 классов в муниципальных образовательных учреждениях Республики Коми, реализующих программу начального общего образования.
4.2 Организация предоставления учащимся 1-4 классов бюджетного (бесплатного) горячего питания регламентируется действующими нормативно-правовыми документами Правительства Республики Коми, Министерства образования и высшей школы Республики Коми, Управления образования АМО ГО «Сыктывкар» и может подлежать изменению в связи с изменениями, вносимыми в данные нормативно-правовые документы.
4.3 Ежедневное меню бюджетного (бесплатного) горячего питания разрабатывается на основе примерного двухнедельного меню школьных завтраков 1-4 классов, согласованного с начальником Управления образования и Руководителем Управления Роспотребнадзора по Республике Коми, утверждается директором гимназии и помещается для ознакомления в доступном месте в помещении столовой и в фойе гимназии.
4.4 Бюджетное (бесплатное) горячее питание предоставляется, учащимся 1-4 классов до начала третьего урока и является горячим завтраком.
4.5 Приказом директора гимназии назначается ответственный за организацию бюджетного (бесплатного) горячего питания учащихся 1-4 классов на учебный год.
4.6 Ответственный за организацию бюджетного (бесплатного) горячего питания учащихся 1-4 классов организует работу по предоставлению бесплатного горячего питания учащимся 1-4 классов за счет средств, выделенных из республиканского бюджета Республики Коми, заведующей производством.
4.7 Классные руководители 1-4 классов ведут ежедневный учет посещения учащимися учебных занятий в гимназии.
4.8 Бюджетное (бесплатное) питание учащихся 1-4 классов предоставляется на каждого учащегося в день посещения им занятий, предусмотренных учебным планом, в соответствии с утвержденным расчетом.
4.9 Для осуществления учета учащихся, получающих бюджетное (бесплатное) горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся 1-4 классов из республиканского бюджета, отпуск питания осуществляется по талонам единого образца. Талоны относятся к документам строгой отчетности, подсчитываются в конце каждого рабочего дня и прикладываются к кассовому ордеру.
4.10 Классные руководители 1-4 классов по окончании месяца сдают табеля учета посещаемости учащихся, получивших бюджетное (бесплатное) горячее питание. Табеля не должны содержать помарок и должны соответствовать ведомости учета пропущенных

уроков в классных журналах. Табеля сдаются ответственному за организацию бюджетного (бесплатного) питания не позднее последнего рабочего дня отчетного месяца.
4.11 Ответственный за организацию бюджетного (бесплатного) горячего питания учащихся 1-4 классов не позднее 1 числа, следующего за отчетным месяцем, производит сверку и передает данные по количеству дето/дней и стоимости отпущенных горячих завтраков в бухгалтерию.

V Порядок организации питания на льготной (бесплатной) основе

5.1 На льготной (бесплатной) основе питание в гимназии предоставляется:

- Учащимся из числа семей, признанных в установленном порядке малоимущимии имеющими право на получение государственной социальной помощи, на основании решения Территориального центра социальной защиты населения в соответствии с представленным оригиналом Талона на получение питания на срок, установленный данным талоном за счет средств республиканского бюджета;
- учащимся 5-11 классов, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере, в соответствии со списком республиканского территориального центра «Фтизиатрия» и приказом управления образования администрации МО ГО «Сыктывкар» за счет бюджета МО ГО «Сыктывкар»;
- учащимся 5-11 классов - детей граждан, погибших при исполнении воинского долга, в соответствии со справкой установленного образца, выданной уполномоченным органом, за счет бюджета МО ГО «Сыктывкар»;
- учащимся 5-11 классов из семей, находящихся в социально-опасном положении, в соответствии с актом обследования семьи, составленным комиссией образовательной организации и утвержденным ее руководителем, за счет бюджета МО ГО «Сыктывкар»;
- учащимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья за счет бюджета МО ГО «Сыктывкар».

5.2 Также на льготной (бесплатной) основе питание в гимназии предоставляется детям в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием на базе муниципальных общеобразовательных организаций за счет средств бюджета МО ГО «Сыктывкар», предусмотренных на проведение круглогодичного оздоровления, труда и отдыха детей и подростков, в соответствии с принимаемыми ежегодно муниципальными правовыми актами МО ГО «Сыктывкар».
5.3 Стоимость питания, предоставляемого учащимся на льготной (бесплатной) основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Республики Коми.
5.4 Директор гимназии назначает ответственного за организацию льготного (бесплатного) питания учащихся 1-11 классов на учебный год.
5.5 Порядок обеспечения учащихся питанием на льготной (бесплатной) основе определяется приказом директора гимназии.
5.6 Льготное (бесплатное) питание предоставляется учащимся в дни посещения ими занятий, предусмотренных учебным планом гимназии.
5.7 Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной (бесплатной) основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, отпуск льготного (бесплатного) питания, оплачиваемых из бюджетных средств, осуществляется по талонам единого образца. Талоны относятся к документам строгой отчетности, подсчитываются в конце каждого рабочего дня, и прикладываются к кассовому ордеру.
5.8 Ответственный за организацию льготного (бесплатного) питания учащихся 1-11 классов не позднее 1 числа, следующего за отчетным месяцем, производит сверку и передает данные по количеству дето/дней и стоимости отпущенных обедов в бухгалтерию.

VI Порядок организации питания и условий предоставления питания детей в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием на базе МАОУ «Гимназия № 1»

6.1 Организация питания в оздоровительном лагере с дневным пребыванием осуществляется исходя из режима пребывания детей: с 8.45 до 14.45 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед).
6.2 Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания (примерное 7-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и 10- или 14-дневное меню для летних каникул).
6.3 На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).
6.4 Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой, а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
6.5 Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в ДОЛ, и согласовывается руководителем Образовательной организации.
6.6 Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
6.7 Отпуск питания детей в ДОЛ осуществляется по заявке начальника лагеря путем предварительного накрытия столов работником общественного питания. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателем ежедневно не позднее за 30 минут до завтрака текущего дня.
6.8 Ответственным лицом за организацию и полноту охвата детей горячим питанием является начальник лагеря при образовательной организации.
6.9 Контроль за организацией питания детей в лагере осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят: начальник лагеря, медицинский работник, заведующая столовой.
Комиссия:
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает режим посещения детьми столовой под руководством воспитателей.
6.10 Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
6.11 По результатам проверок комиссия в праве требовать от начальника лагеря принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
6.12 Контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в смену, по результатам проверок заполняется Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
6.13 Контроль сроков прохождения профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки работниками школьной столовой и соблюдением ими правил личной гигиены (в соответствии с требованиями к соблюдению правил личной гигиены персонала организаций общественного питания образовательных учреждений, предусмотренными СанПиНом 2.3/2.4.3590-20) возлагается на заместителя директора по БТиЖ.
6.14 Ответственность за отпуск питания детям, согласно утверждённому списку, несут воспитатели.
6.15 Воспитатели:

– осуществляют ежедневный мониторинг охвата детей в ДОЛ питанием;
– проводят с учащимися и родителями (законными представителями) систематическую разъяснительную работу по организации горячего питания;
– доводят до сведения родителей (законных представителей) детей в ДОЛ содержание документов, регламентирующих организацию питания в гимназии;
– обеспечивают соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов детьми в ДОЛ;
– сопровождают детей в ДОЛ в столовую.

VII Требования к организации питания и контроль за их выполнением

7.1. В гимназии путем заключения договора с организацией общественного питания, определяемой в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг, обеспечиваются следующие условия для организации питания учащихся:
1) необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья учащихся;
2) выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов в части состояния пищеблока, обеденного зала;
3) ежедневное ведение необходимой документации (бракеражных журналов, журналов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и других документов в соответствии с санитарными правилами) при участии медицинского работника;
4) создание условий труда для работников столовых в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами (воздушно-тепловой режим, режим проветривания, наличие оборудованных санитарно-гигиенических комнат);
5) обеспечение исправной и бесперебойной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для приготовления пищи;
6) наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
7) регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
8) наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
9) соблюдение требований к организации здорового питания и формированию меню:
- подготовка с учетом возрастных категорий примерного двухнедельного меню и согласование его с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми;
- утверждение ежедневного меню по всем категориям питающихся учащихся;
- составление и ведение отчетности по организации питания;
10) соблюдение требований в части санитарно-технического обеспечения питания в общеобразовательных организациях (предоставление и содержание помещений, соответствие их объемно-планировочным решениям, пригодным для организации питания, обеспечение вывоза мусора, предоставление водо-, газо-, тепло- и электроснабжения);
11) наличие производственных помещений для приготовления и хранения пищи, оснащенных необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным);
12) наличие помещений для хранения товарного запаса;

13) наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

7.2. Директор гимназии выполняет следующие функции:

– обеспечение контроля за организацией питания учащихся, соблюдением ежедневного меню питания, деятельностью организации общественного питания, с которой заключен договор в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг;

– обеспечение организации и полноты охвата учащихся горячим питанием, сухими продуктовыми наборами;

– утверждение порядка (графика) питания;

– согласование с Организацией общественного питания меню и контроль за его соблюдением;

– выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся, в пределах своей компетенции.

7.3. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников ежегодно назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

7.4. Текущий контроль организации питания осуществляют: директор, медицинский работник, лицо, ответственное за организацию питания.

7.5. В соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 для контроля за качеством поступающей продукции создается бракеражная комиссия и проводится бракераж.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.6. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей в ДОЛ осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в гимназии.