

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ЗАПАДНОЕ ОКРУЖНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Москвы  
«Школа № 97»

Юридический адрес:

121357 г. Москва, улица Кременчугская, дом 46, телефон (499) 445-06-64

Принято на заседании Управляющего Совета  
Протокол № 22 от 29.09.14.

Утверждаю  
Директор ГБОУ Школа № 97  
И.В. Мальчевская

Положение об организации питания обучающихся в  
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
города Москвы «Школа № 97»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ Школа № 97 (далее - Положение) разработано в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и регламентирует организацию питания обучающихся в ГБОУ Школа № 97 (далее - Учреждение).

II. Организации общественного питания  
В Учреждении и санитарно-эпидемиологические  
требования к помещению

2.1. Питание обучающихся в Учреждении обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, в соответствии с Государственными контрактами.

2.2. В Учреждении предусмотрено помещение и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.3. Помещение для организаций питания обучающихся Учреждения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.4. Питание обучающихся Учреждения может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании Учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием Учреждения отапливаемым переходом.

2.5. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

2.6. При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками установлены электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

2.7. Для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

### III. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

3.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3.3. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

3.6. Столовые Учреждения обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

3.7. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и

стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

3.8. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

3.9. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

3.10. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

3.11. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

3.12. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

3.13. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

