

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ГБНОУ «СПб ГДТЮ»

М.Р. Катунова



ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой

обособленного структурного подразделения

**Государственного бюджетного нетипового образовательного
учреждения**

«Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных»

Загородный центр детско-юношеского творчества

«Зеркальный»

Санкт-Петербург
2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» и разработано в целях организации бесперебойной работы, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи.

1.2. Столовая ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Правилами внутреннего трудового распорядка, Уставом ГБНОУ «СПБ ГДТЮ», Федеральными законами, 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».

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

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

2. Цель и задачи столовой

2.1. Целью деятельности столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием детей находящихся на смене, обучающихся школьников СОШ № 660, детей отделения дошкольного образования, сотрудников ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» и прикомандированных сотрудников.

2.2. Основными задачами столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием детей и сотрудников;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- воспитание культуры питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах; отработка оптимального режима питания.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство столовой осуществляется заместителем директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по питанию, который принимается на должность генеральным директором ГБНОУ «СПБ ГДТЮ». Заместитель директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по питанию осуществляет обеспечение и контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Трудовые отношения работников столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» регулируются трудовым договором, условия которого соответствуют трудовому законодательству Российской Федерации.

3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав Учреждения и иные локальные и нормативные акты по организации питания детей и взрослых.

3.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой 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.

3.5. К работе в столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» 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.

3.6. Работники столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности до начала трудовой деятельности в столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный».

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая является внутренним структурным подразделением ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» ГБНОУ «СПБ ГДТЮ».

4.2. Столовая размещена в здании главного корпуса на 1 этаже и состоит из трех обеденных залов на 556 посадочных мест и столовой для сотрудников на 48 посадочных мест и производственных цехов (холодного цеха, кондитерского цеха, мясо-рыбного цеха, горячего цеха, моечных помещений, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

4.3. Штат столовой – 36 человек (а).

4.4. Столовая работает по графику в течение всего учебного года, включая дни каникул, выходные и праздничные дни.

4.5. Столовая готовит завтраки, обеды, полдники и ужины.

4.6. По характеру столовая ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» работает на пищевом сырье и готовит питание всех детей и сотрудников.

4.7. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.8. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.9. Обеденные залы столовой оснащены стандартной мебелью с гигиеническим покрытием.

4.10. Пищеблок оснащен техническими средствами для реализации полного цикла технологического процесса: холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.11. Столовая ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые 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 иметь повреждений.

4.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» 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.

4.15. Кухонная посуда и инвентарь использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

4.16. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.17. 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. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам и ежегодно проходят обследование.

4.18. Складские помещения для хранения продуктов питания оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо (кладовщик) 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 можно вести в бумажном или электронном виде.

4.19. 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.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский работник - dietсестра (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 медицинский работник (dietсестра) заносит в гигиенический журнал.

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:

- оставлять 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, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- 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 приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов **не допускается**:

- нахождение готовой продукции 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 в столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и показателей температурного режима в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздачах потребителю используются 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 реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений столовой

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания детей и сотрудников, подвергаются уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи подвергаются уборке после каждого приема пищи.

7.2. Для уборки помещений пищеблока столовой выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится 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. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

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

7.6. В конце рабочего дня проводится 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 осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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 детей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

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

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств 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 осуществляется медицинским работником (диетсестрой) в соответствии с программой производственного контроля.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание 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 21-дневным меню, утвержденным директором ЗЦ ДЮТ «Зеркальный».

8.2. Производственный контроль столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» проводится на основе принципов ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

8.3. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами).

8.4. Прием продовольственного сырья осуществляется кладовщиком при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. Мясо-рыбная и молочная продукция сопровождается электронными ветеринарными сопроводительными документами (ВСД). Кладовщик в системе «Меркурий» принимает и гасит ВСД.

Заместитель директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» 1 раз в неделю (пятницу) производит списание продукции, подпадающей под ветеринарную сертификацию.

8.5. Ежедневное меню утверждается заместителем директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по питанию, на базе цикличного меню, утвержденного директором ЗЦ ДЮТ «Зеркальный». Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

8.6. Питание обеспечивает физиологические нормы детей в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.7. Питание соответствует принципам «щадящего питания», предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варку, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение жарки блюд.

8.8. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включают блюда для диетического питания. Медицинский работник (диетсестра) должна разработать индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

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

8.10. Приказом генерального директора ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» создана бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведения журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.11. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: заведующий производством, повар, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, кладовщик.

8.12. Медицинский работник (диетсестра) в целях контроля за качеством приготовленной продукции отбирает суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Суточные пробы хранятся в специально отведенном холодильнике не менее 48 часов.

8.13. Органолептическая оценка блюд

8.13.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется бракеражной комиссией 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 - 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 нежная, 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 - эластичная; слоеное - пористое, хрупокое.
- 8.13.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.
- 8.13.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.
- 8.13.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.
- 8.13.5. 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.
- 8.13.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.
- 8.13.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Ответственность

9.1. Заместитель директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по питанию несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися,

их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, 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 обеденных залов 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 сотрудников столовой.

9.2. Заведующий производством (шеф-повар) является материально-ответственным лицом и несет 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 своевременное оформление документации (стенды); 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.

9.3. Заместитель директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по УВР несет ответственность: за правильное формирование сводных списков детей для предоставления питания; учёт фактической посещаемости столовой.

9.4. Заведующий ОДО ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» несет ответственность за достоверность данных по постановке на питание детей сотрудников.

9.5. Ответственность за определение контингента обучающихся СОШ № 660, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный педагог по приказу, утвержденному генеральным директором ГБНОУ «СПБ ГДТЮ».

10. Контроль деятельности столовой

10.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

10.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник (диетсестра).

10.3. Контроль режима и качества питания, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» осуществляет медицинский работник (диетсестра).

10.4. 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 столовой и комиссия по бракеражу готовой продукции.

10.5. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет кастелянша столовой ЗЦ ДЮТ «Зеркальный».

10.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют

медицинский работник (диетсестра), вожатые, а также дежурный педагогический работник в столовой.

11. Документация

11.1. В столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о столовой;
- Положение об организации горячего питания в СОШ № 660;
- Положение об организации питания воспитанников ОДО;
- 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 21дневное меню(ДОЛ, ОДО, СОШ № 660);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- меню раскладки;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН2.3/2.4.3590-20).
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О бракеражной комиссии»;
- Книга отзывов и предложений.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение о столовой является локальным нормативным актом и утверждается приказом генерального директора ГБНОУ «СПБ ГДТЮ».

12.2. Все изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом руководителя Учреждения.

12.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

Директор ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»



А.В. Николаев