

**Общеобразовательная автономная некоммерческая организация
«Православная общеобразовательная гимназия имени Преподобных
старцев Глинских» городского округа город Фролово**

ПРИКАЗ

№ 45 - о

«26» августа 2021 г.

г. Фролово

«Об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью создания необходимых условий для организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 01 сентября 2021 года организовать питание обучающихся с учетом продолжительности пребывания обучающихся в ОАНО «Православная гимназия» г. Фролово (далее – Гимназия).
2. Утвердить:
 - 2.1. График питания обучающихся на 2021-2022 учебный год (приложение № 1);
 - 2.2. Положение о бракеражной комиссии (Приложение № 2);
 - 2.3. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение № 3);
 - 2.4. Состав бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год (Приложение № 4);
 - 2.5. План работы бракеражной комиссии (Приложение № 5);
 - 2.6. Состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2021-2022 учебный год (Приложение № 6);
 - 2.7. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2021-2022 учебный год (приложение № 7);
 - 2.8. Утвердить график работы пищеблоков (Приложение № 8);
 - 2.9. Утвердить правила поведения обучающихся в столовой (Приложение № 9).
3. Классным руководителям:
 - 3.1. Довести до сведения родителей (законных представителей) обучающихся информацию об организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году;
 - 3.2. Довести до сведения обучающихся правила поведения обучающихся в столовой;
 - 3.3. Обеспечить 100% охват обучающихся горячим питанием;
 - 3.4. Провести с обучающимися классные часы о культуре питания.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Е.А Растеряева

Приложение №1
к приказу № 45-О
от «26» августа 2021г.

График питания обучающихся на 2021-2022 учебный год

1 класс				
	I полугодие		II полугодие	
		Питание		Питание
1 урок	8.00-8.35		8.00-8.40	
<i>Перемена</i>	8.35-8.55	8.35-8.55	8.40-9.00	8.40-9.00
2 урок	8.55-9.30		9.00-9.40	
<i>Перемена</i>	9.30-9.40		9.40-9.50	
3 урок	9.40-10.15		9.50-10.30	
<i>Дин.пауза</i>	10.15-10.55		10.30-11.10	
4 урок	10.55-11.30		11.10-11.50	
<i>Перемена</i>	11.30-11.50	11.30-11.50	11.50-12.10	11.50-12.10
5 урок	11.50-12.25		12.10-12.50	

2-11 класс						
	1 группа 2 класс 3 класс 4 класс		2 группа 5 класс 6 класс 7 класс 8 класс		3 группа 9 класс 10 класс 11 класс	
		Питание		Питание		Питание
1 урок	8.00-8.45		8.00-8.45		8.00-8.45	
<i>Перемена</i>	8.45-9.05	8.45-9.05	8.45-9.05	8.45-9.05	8.45-9.05	
2 урок	9.05-9.50		9.05-9.50		9.05-9.50	
<i>Перемена</i>	9.50-10.10		9.50-10.10		9.50-10.10	9.50-10.10
3 урок	10.10-10.55		10.10-10.55		10.10-10.55	
<i>Перемена</i>	10.55-11.05		10.55-11.05		10.55-11.05	
4 урок	11.05-11.50		11.05-11.50		11.05-11.50	
<i>Перемена</i>	11.50-12.10	11.50-12.10	11.50-12.10	11.50-12.10	11.50-12.10	
5 урок	12.10-12.55		12.10-12.55		12.10-12.55	
<i>Перемена</i>	12.55-13.15		12.55 -13.15		12.55 -13.15	12.55 -13.15
6 урок	13.15-14.00		13.15-14.00		13.15-14.00	
<i>Перемена</i>			14.00-14.10		14.00-14.10	
7 урок			14.10-14.55		14.10-14.55	

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для ОАНО «Православная гимназия» г.Фролово (далее - Гимназия), в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным Законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. и регламентирует содержание и порядок осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Гимназии.

1.2. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в Гимназии на основании Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г №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. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Гимназии в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся в Гимназии.

1.4. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников Гимназии и вводится в действие на основании приказа директора.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников Гимназии, и вводятся в действие на основании приказа директора.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.7. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Гимназии, родительским советом.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников Гимназии. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить: - директор, заместитель директора (председатель комиссии); - педагоги; - кухонные работники; - медицинский работник; - представитель родительской общественности.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Гимназии, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
 - следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству обучающихся.
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

4. Основные задачи деятельности комиссии

- 4.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 4.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 4.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 4.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 4.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Гимназии, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
- ходатайствовать перед администрацией Гимназии о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

5.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

5.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Содержание и формы работы

6.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню. Меню должно быть утверждено директором. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

6.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

7. Оценка качества питания

7.1. Методика органолептической оценки пищи.

7.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи,

ее цвет.

7.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

7.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

7.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

7.2. Органолептическая оценка первых блюд.

7.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

7.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

7.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

7.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

7.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

7.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

7.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков.

7.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

7.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и

проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

7.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Оценка организации питания

8.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

9. Заключительные положения

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Администрация Гимназии обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**Положение
об общественной комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся.**

1. Общие положения.

1.1. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.; методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020.

1.2. Организация контроля за качеством питания обучающихся в ОАНО «Православная гимназия» г.Фролово (далее – Гимназия) может осуществляться в форме анкетирования родителей;

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации;

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся;

1.5. В состав Комиссии входят представители администрации Гимназии, члены родительского совета, педагоги;

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

2. Задачи Комиссии.

2.1. Задачами Комиссии являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой пищеблока;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню-раскладке;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания.

3. Функции Комиссии.

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность Комиссии.

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать качество питания обучающихся;
- 4.2. Проводить проверку работы пищеблока;
- 4.3. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.4. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности Комиссии.

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора Гимназии;
- 5.2. Комиссия составляет план - график контроля по организации качества питания обучающихся;
- 5.3. О результатах работы Комиссия информирует родительский совет;
- 5.4. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

6. Ответственность членов Комиссии.

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация Комиссии.

- 7.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем Комиссии.

Состав бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

Порохненко Г.В.

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе, председатель комиссии;

Габараева М.Н.

- учитель русского языка и литературы, член комиссии;

Матвеева О.Г.

- повар, член комиссии;

Акимова Н.И.

- медицинский работник, член комиссии (по согласованию)

**План работы
бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии

Состав
общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2021-2022 учебный год

Порохненко Г.В.	- заместитель директора по учебно-воспитательной работе, председатель комиссии;
Кушнарченко О.В.	- учитель начальных классов, член комиссии;
Колотилина О.В.	- представитель Родительского Совета, член комиссии;

**План работы
общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2021-2022 учебный год**

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за организацией питания: - охват учащихся питанием	1 раз в месяц	члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	члены комиссии
Организация просветительской работы: - конкурсы; - проведение тематических классных часов.	в течение года	члены комиссии
Проведение мониторинга отношения учащихся к организации питания	2 раза в год	члены комиссии
Контроль за качеством питания: - температура блюд; - весовые соответствие блюд; - вкусовые качества готового блюда; - эстетический вид блюд.	ежедневно	члены комиссии
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	1 раз в месяц	члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы пищеблока	ежедневно	члены комиссии

График работы пищеблока №1

7 ³⁰ -8 ⁰⁰	Сбор информации, оформление заявки на питание
8 ⁰⁰ -8 ³⁰	Доставка готовых блюд
8 ³⁰ -8 ⁴⁵	Апробирование продукции, оформление документации
8 ⁴⁵ -9 ⁰⁵	Завтрак для обучающихся 5,6,7,8 классов
9 ⁰⁵ -9 ⁵⁰	Уборка
9 ⁵⁰ -10 ¹⁰	Завтрак для обучающихся 9,10,11 классов
10 ¹⁰ -11 ⁰⁰	Уборка
11 ⁰⁰ -11 ³⁰	Доставка готовых блюд
11 ³⁰ -11 ⁵⁰	Апробирование продукции, оформление документации
11 ⁵⁰ -12 ¹⁰	Обед для обучающихся 5,6,7,8 классов
12 ¹⁰ -12 ⁵⁵	Уборка
12 ⁵⁵ -13 ¹⁵	Обед для обучающихся 9,10,11 классов
13 ¹⁵ -15 ³⁰	Уборка
15 ³⁰ -17 ⁰⁰	Оформление документации

График работы пищеблока № 2

7 ³⁰ -8 ⁰⁰	Сбор информации, оформление заявки на питание
8 ⁰⁰ -8 ²⁵	Доставка готовых блюд
8 ²⁵ -8 ³⁵	Апробирование продукции, оформление документации
8 ³⁵ -8 ⁵⁵	Завтрак для обучающихся 1 класса (1 полугодие)
8 ⁴⁰ -9 ⁰⁰	Завтрак для обучающихся 1 класса (2 полугодие)
8 ⁴⁵ -9 ⁰⁵	Завтрак для обучающихся 2,3,4 классов
9 ⁰⁵ -10 ⁵⁰	Уборка
10 ⁵⁰ -11 ²⁰	Доставка готовых блюд
11 ²⁰ -11 ³⁰	Апробирование продукции, оформление документации
11 ³⁰ -11 ⁵⁰	Обед для обучающихся 1 класса (1 полугодие)
11 ⁵⁰ -12 ¹⁰	Обед для обучающихся 1 класса (2 полугодие)
11 ⁵⁰ -12 ¹⁰	Обед для обучающихся 2,3,4 классов
12 ¹⁰ -15 ³⁰	Уборка
15 ³⁰ -17 ⁰⁰	Оформление документации

Правила поведения обучающихся в столовой

1. Общие требования.

1.1. Входить и выходить из помещения столовой спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок.

1.2. Не вносить в столовую сумки и портфели.

1.3. Не входить в пищеблок (на кухню).

1.4. Бережно относиться к мебели и посуде.

1.5. Не входить в столовую в верхней одежде.

2. Перед приемом пищи.

2.1. Перед едой вымыть руки с мылом.

2.2. Прибывать в столовую в соответствии с графиком приема пищи.

2.3. Занять свое место за обеденным столом.

3. При приеме пищи.

3.1. Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.

3.2. Не мешать приему пищи товарищей.

3.3. Не разговаривать во время приема пищи, не толкать соседей.

3.4. Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.

4. По окончании приема пищи.

4.1. Убрать свое место за обеденным столом.

4.2. Тщательно вымыть руки с мылом.