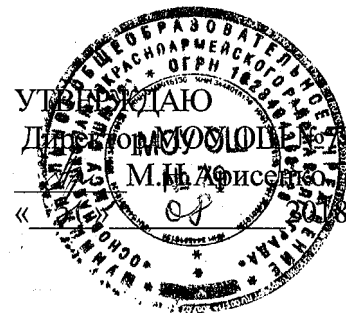


Согласовано
с учетом мнения профсоюзного комитета
протокол от «31» 2018 № 1
Председатель И.А.Оганян
« 2018



Положение

о буфете – раздатке

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об Образовании в Российской Федерации» ст.51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников», методических указаний по «Организация рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах».

1.1 Организации питания школьников осуществляется на основе нормативных документов:

- Закона Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.200г. №29-ФЗ
- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-0305 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- СанПиН 2.4.2. 1178-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.4.2. 1178-02 «Гигиена детей и подростков учреждения общего среднего образования. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СанПиНа 2.4.5. 2409-08 Постановление №45 от 23.07.2008г
- Постановления Главного государственного врача РФ от 31.08.2006г. №30 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно -эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СП 1.1.1058-01 «» Об организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)
- Постановления Главы Администрации Волгоградской области «О мерах по улучшению горячего питания в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» от 17.11.2004г. №1101;
- Решение Волгоградской Думы от 10.12.2008 г. № 13/376 и приложение к решению

- Постановление Главного санитарного врача по Волгоградской области «Об организации питания детей в образовательных учреждениях»

1.2 Буфет- раздатка образовательного учреждения является структурным подразделением, предназначенным для организации горячего питания обучающихся в течение учебного дня,

1.3 Буфет- раздатка школы взаимодействует с организацией по предоставлению питания обучающимся согласно заключенного договора.

1.4 Буфет- раздатка осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком.

2. Права и обязанности

В организации работы буфета участвуют две стороны: администрация школы и утвержденная организация по предоставлению питания (согласно муниципальному контракту)

2.1 Права и обязанности руководителя образовательного учреждения

- предоставление в распоряжение необходимых помещений, технологического оборудования для осуществления деятельности по предоставлению питания обучающимся;

- обеспечивает пищеблок посудой, своевременно пополняет ее взамен вышедший из строя;

- обеспечивает текущий и капитальный ремонт помещений, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности;

- производит замену устаревшего и вышедшего из строя оборудования и инвентаря столовой, производит списание;

- занимается развитием материально- технической базы, закупкой нового технологического оборудования;

- обеспечивает организованное питание обучающихся: составляет и контролирует график питания детей, осуществляет дежурство учителей в обеденном зале;

- обеспечивает влажную уборку в обеденном зале тех.персоналом;

- ведет контроль за качеством, ассортиментом продуктов, приготавливаемой пищи;

- ведет учет и контроль по использованию выделенных денежных средств на питание.

2.2 Права и обязанности организации по предоставлению питания обучающимся:

- обеспечивает качественное сбалансированное питание различных категорий обучающихся в соответствии с санитарными нормами и правилами, иными требованиями к данному виду услуг, установленными действующим законодательством РФ;

- осуществляет организацию питания детей в соответствии с утвержденным меню;

- обеспечивает разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений;

- подтверждает сертификатами (удостоверениями) качество используемых продуктов питания;

- использование технологического, холодильного и прочего оборудования, а также кухонного инвентаря возможно только на основании договора аренды;

- обеспечивает рациональное и эффективное использование предоставляемых школой помещений и технологического оборудования строго по назначению, производит своевременную профилактику и ремонт оборудования;

- обеспечивает надлежащее санитарное содержание арендуемых помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекции; работники буфета-раздатки обязаны ежедневно:

производить влажную уборку арендуемых помещений и обработку инвентаря надлежащими растворами, соблюдать требования СанПиН;

- осуществляет меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи;
- организует выставки-продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей и работников образовательного учреждения;
- ведет учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделенных на льготное питание обучающихся;
- работники буфета-раздатке обязаны соблюдать правила личной гигиены.

3. Руководство и ответственность.

3.1. Директор школы несёт ответственность за создание необходимых условий в буфете-раздатке.

3.2. Режим работы буфета-раздатке устанавливается директором в соответствии с режимом работы образовательного учреждения.