

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 3 Центрального района Волгограда»
(МОУ гимназия № 3)

Введено в действие
приказом директора МОУ гимназия №3
№ _____ от « _____ » _____ 2021г.
Директор МОУ гимназии №3
_____ Л.В.Гриценко
« _____ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
на заседании Управляющего Совета
МОУ гимназия №3
Председатель Управляющего Совета
_____ А.И. Фомичева
« _____ » _____ 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой/буфете-раздатке

в МОУ гимназии № 3

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1 Настоящее Положение определяет основные задачи, функции, права, обязанности и основы организации деятельности столовой/буфета-раздатки Гимназии.

1.2 Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.3 Настоящее Положение о столовой/буфете-раздатке разработано в соответствии с действующим законодательством:

1.3.1 Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

1.3.2 Федерального закона от 5 апреля 2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями);

1.3.3 Законом Волгоградской области от 10.11.2005 г. №1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями);

1.3.4 Законом Волгоградской области от 04.10.2013 №118-ОД «Об образовании в Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями);

1.3.5 Решением Волгоградской городской Думы от 10.12.2008г. № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1-11-х классов муниципальных образовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра» (с изменениями и дополнениями);

1.3.6 Методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г.;

1.3.7 Методическими рекомендациями №0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007г.;

1.3.8 Методическими рекомендациями ассортимент пищевых продуктов для утвержденными Федеральной службой по благополучию человека 24.08.2007г.; №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый реализации в школьных буфетах», надзору в сфере прав потребителей и

1.3.9 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями) (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001)

1.3.10 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 2 «Об усилении надзора за напитками, содержащими тонизирующие компоненты»;

1.3.11 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 «Об организации питания детей в образовательных учреждениях»;

1.3.12 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное образовательное учреждение «Гимназия №3 Центрального района Волгограда» (далее - Гимназия).

1.5 Столовая образовательного учреждения является структурным подразделением, предназначенным для организации горячего питания учащихся в течение учебного дня, в

период работы групп продлённого дня и лагерей с дневным пребыванием детей в каникулярное время.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

- 2.1. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.
- 2.4. Обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
- 2.5. Предупреждение (профилактика) инфекционных и не инфекционных заболеваний школьников, связанных с фактором питания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ/ БУФЕТА-РАЗДАТКИ.

- 3.1. Организация работы столовой/буфетом-раздаткой осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.
- 3.2. Общее руководство деятельностью столовой/буфетом-раздаткой осуществляет директор Гимназии.
- 3.3. Администрация Гимназии выделяет специальное помещение для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - число посадочных мест должно соответствовать установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - обеспеченность посудой;
 - наличие вытяжки и её работоспособность.
- 3.4. Администрация Гимназии осуществляет административный и общественный контроль над качеством услуг, предоставляемых оператором питания в целях охраны и укрепления здоровья учащихся.
 - 3.5. Координацию деятельности в Гимназии по организации питания учащихся и контроль за исполнением законодательства РФ в сфере организации питания учащихся осуществляет Центральное Территориальное управление Департамента по образованию администрации Волгограда.
- 3.6. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ/БУФЕТЕ-РАЗДАТКЕ.

- 4.1. Для учащихся 1-11 классов Гимназии организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведённых до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 4.2. Примерное меню разрабатывается оператором общественного питания на базе 12 - дневного циклического меню, согласованного с руководителем ТУ ФС Роспотребнадзора и утверждается директором Гимназии ежедневно.
- 4.3. Время получения учащимися школы горячего питания зависит от распорядка работы школы, графика, утвержденного директором Гимназии на текущий учебный год.
- 4.4. Питание в Гимназии организовано и осуществляется за счет средств бюджетов различных уровней, а именно:
- 4.5. горячие завтраки (софинансирование областного и муниципального бюджетов и (или) средства родителей (законных представителей));
- 4.6. обеды (средства родителей (законных представителей));

- 4.7. буфетная продукция (средства родителей (законных представителей)).
- 4.8. Бесплатное питание для учащихся организовано в соответствии с:
- 4.9. - Законом Волгоградской области от 10.11.2005 г. №1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями);
- 4.10. Решением Волгоградской городской Думы от 10.12.2008г. № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1-11-х классов муниципальных образовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра» (с изменениями и дополнениями);
- 4.11. Организация питания в Гимназии для учащихся льготной категории осуществляется на основании муниципального контракта, заключенного с победителем конкурса с ограниченным участием, проведенного в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 4.12. Оператор общественного питания осуществляет приготовление, подвоз и продажу горячих завтраков, обедов и буфетной продукции учащимся и работникам Гимназии собственными силами и средствами.
- 4.13. Контроль за учетом количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) возлагается на ответственного за организацию питания, назначенного приказом директора на текущий учебный год.
- 4.14. Проверка технологии приготовления пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приема ее детьми и отмечается в бракеражном журнале.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Работники столовой обязаны:
 - Обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для учащихся и работников учреждения;
 - Информировать учащихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
 - Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
 - Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
 - Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
 - Отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
 - Организовывать выставки-продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей и работников Гимназии;
 - Повышать квалификацию.
- 5.2. Работники столовой/буфета-раздатки имеют право в пределах своей компетенции:
 - Защищать свою профессиональную честь и достоинство;
 - Требовать от директора Гимназии оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
 - Знакомиться со жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
 - Получать от руководителей и специалистов Гимназии информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
 - Представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
 - На конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

5.3. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой/буфета-раздатки:

- К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой/буфета-раздатки возлагается на заведующую школьной столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума;
- Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
 - Приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - Коротко стричь ногти;
 - Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте;
 - После посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующим;
 - Сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- Сотрудникам пищеблока не разрешается:
 - При изготовлении блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодожу булавками;
 - Принимать пищу, курить на рабочем месте.
- Ежедневно перед началом смены медработник (по согласованию) проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний, заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Разработала
ответственный по питанию
Коршунова И.А.
+78442388345