

**муниципальное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные
программы для детей с нарушением зрения, № 2
Ворошиловского района Волгограда»**

Принято на заседании
Совета МОУ НШ № 2
Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Введено в действие
Приказом МОУ НШ № 2
№ 298/а от 31.08.2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о буфете-раздаточной

**муниципального общеобразовательного учреждения
«Начальной школы, реализующей адаптированные образовательные
программы для детей с нарушением зрения, № 2
Ворошиловского района Волгограда»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о буфете-раздаточной разработано в соответствии с:

- Федеральный закон от 06 октября 2003 г. N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации",
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- Федеральный закон от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции",
- Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд",
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- СП 2.4.3648-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СанПиН 1.2.3685-21, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания",
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003),
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001),
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения N 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"),
- СП 3.1/2.4.3598-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

1.2. Действие настоящего положения распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение «Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, №2 Ворошиловского района Волгограда» (далее по тексту – МОУ НШ №2) и определяет отношения между МОУ НШ № 2 и оператором общественного питания, условия и порядок организации питания обучающихся в буфете-раздаточной.

1.3. Основной задачей буфета-раздаточной в МОУ НШ № 2 является создание условий, направленных на:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- качественное и безопасное питание обучающихся;

- предупреждение (профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний обучающихся, связанных с фактором питания;

- пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания обучающихся

2.1. Школьный буфет-раздаточная является внутренним структурным подразделением МОУ НШ №2.

2.2. Буфет-раздаточная осуществляет реализацию готовой продукции.

2.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

2.4. Буфет-раздаточная осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком.

3. Требования к буфету-раздаточной

3.1. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

3.2. Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним;

- раковина для мытья рук;

- два цельнометаллических производственных стола: один - для термоконтейнеров, второй

- для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);

- холодильник (холодильный шкаф);

- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

3.3. Буфеты-раздаточные оборудуются достаточным количеством посадочных мест в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил.

3.4. Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

3.5. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

3.6. Внутренняя отделка помещений буфета-раздаточной должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и не иметь повреждений.

3.7. В помещениях буфета-раздаточной не должно быть насекомых и грызунов.

3.8. Время работы буфета с 8.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4. Требования к персоналу буфета-раздаточной

4.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в ОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

4.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе.

4.3. 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.

4.4. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

4.5. Не допускается привлечение к порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. Требования к готовой продукции

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 2 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-реализация на следующий день готовых блюд;

-замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Требования к уборке, обработке помещений буфета-раздаточной

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.2. Для уборки помещений школьного буфета-раздаточной должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

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

6.4. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.5. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала МОУ НШ №2 (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.6. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала МОУ НШ №2, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.7. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

7. Организация деятельности буфета-раздаточной

7.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

7.2. Закупка готовой продукции для буфета осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными МОУ НШ №2 на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.3. Приказом директора на начало учебного года на один год в МОУ НШ №2 создается комиссия по бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой продукции.

7.4. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Роспотребнадзора.

8. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы МОУ НШ №2, графика приема пищи, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся (не менее 20 минут для горячего завтрака и не менее 10 минут для полдника).

8.3. В МОУ НШ №2 приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании календарного месяца он предоставляет отчет в бухгалтерию о фактическом получении питания.

8.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.

8.5. Питание обучающихся осуществляется организованно, по классам (группам), под наблюдением классного руководителя (воспитателя ГПД).

9. Ответственность сторон

9.1. Администрация МОУ НШ №2 несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемой готовой продукции.

9.2. Лицо, ответственное за организацию питания в МОУ НШ №2, несет ответственность:
-за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;

-за учёт фактической посещаемости обучающимися буфета-раздаточной;

-за своевременную сдачу табеля посещаемости буфета-раздаточной обучающимися.

9.3. Буфетчица является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

-за сроки реализуемой продукции;

-за своевременное оформление документации;

-за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

-за своевременное прохождение медицинского и профилактического осмотров;

-за отпуск питания в соответствии с графиком;

-за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, кухонного инвентаря;

-за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм в буфете-раздаточной МОУ НШ №2.

10. Срок действия настоящего положения

10.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его рассмотрения на педагогическом совете МОУ НШ № 2 и утверждения приказом директора МОУ НШ № 2 и сохраняет свое действие в течение 5 лет или до отмены или внесения изменений в федеральные законы и нормативные акты, регулирующие действие настоящего положения.

Пронумеровано, процифровано,
скреплено печатью МОУ НШ №2

6 (шесть)) лист 28

Директор МОУ НШ №2

О.Г. Поганова

«31» августа 2008 г.

