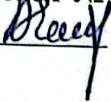
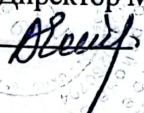


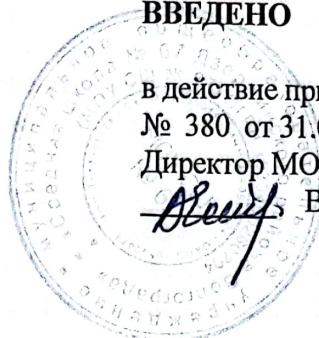
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 67 Дзержинского района Волгограда»

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
протокол № 1 от 31.08.2023
 В.В.Есиков

ВВЕДЕНО

в действие приказом
№ 380 от 31.08.2023
Директор МОУ СШ № 67
 В.В.Есиков



ПОЛОЖЕНИЕ

31 августа 2023г. № 02-26-14
Волгоград

о буфете-раздаточной школы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Настоящее Положение разработано на основании:
 - Федерального Закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
 - СанПиНами 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3/2.4 3590-20, СанПиН 2.4 3648-20, СанПиН 3.1/2.4 3598-20;
 - методических рекомендаций в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях;
 - Устава МОУ СШ № 67;
 - Положения об организации питания в МОУ СШ № 67
- 1.2 Буфет-раздаточная является структурным подразделением школы и предназначен для организации горячего питания учащихся и работников школы.
- 1.3 Организация питания в школе осуществляется совместно с предприятием, победившим в муниципальном конкурсе по организации питания в ОУ района, на основании муниципального контракта.
- 1.4 Буфет-раздаточная осуществляет работу в соответствии с режимом работы и графиком приема пищу учащимися школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

- 2.1 Создание необходимых условий для организации питания учащихся
- 2.2 Обеспечение горячим качественным сбалансированным питанием учащихся и работников школы в течение учебного дня.
- 2.3 Организация и осуществление бесплатного питания для учащихся льготных категорий в целях оказания семьям социальной помощи (в соответствии с действующим законодательством).
- 2.4 Обеспечение питанием учащихся 1-11 классов за счет средств родителей (законных представителей)
- 2.5 Организация и осуществление питания учащихся группы продленного дня

2.6 Обеспечение полноценным питанием учащихся во время работы летнего оздоровительного лагеря и (или) лагерей, организованных для учащихся в каникулярное время в соответствии с законодательством и договором, заключенным с оператором питания.

3. ОБЯЗАННОСТИ

Школа обязана:

- 3.3 Предоставить помещение для буфета и раздаточного зала;
- 3.4 Передать в эксплуатацию и техническое обслуживание работникам буфета-раздаточной техническое оборудование;
- 3.5 Обеспечить обеденный зал необходимой мебелью (столы, табуреты);
- 3.6 Производить текущий и капитальный ремонт помещений буфета-раздаточной, оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ;
- 3.7 Обеспечивать горячее питание за счет родительской платы и бесплатное питание льготных категорий в соответствии с действующим законодательством.
- 3.8 Составлять и контролировать график питания учащихся по классам, в ГПД и строго следовать ему.
- 3.9 Организовывать дежурство учителей в обеденном зале буфета-раздаточной.
- 3.10 Воспитывать у учащихся школы культуру поведения, бережное отношение к имуществу буфета-раздаточной.
- 3.11 Осуществлять контроль за:
 - организацией обслуживания учащихся горячим питанием;
 - качеством поставляемой пищи;
 - соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемиологического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к обеденному залу и пищеблока.
- 3.12 В случаях некачественного приготовления пищи, нарушения требований производственной санитарии, школа совместно с медицинским работником и родительской общественностью обращается в вышестоящие инстанции.
- 3.13 Организовывать деловые встречи, круглые-столы с родителями, педагогами, учащимися, работниками буфета-раздаточной, представителями компании, осуществляющей горячее питание в МОУ СШ № 67 по вопросам совершенствования деятельности буфета-раздаточной и поставляемой продукции.

Представители предприятия, осуществляющего организацию питания, и сотрудники Буфета-раздаточной обязаны:

- 3.14 Обеспечивать качественным сбалансированным питанием различные категории учащихся в соответствии с санитарными нормами и утвержденным руководителем организации общественного питания меню.
- 3.15 Производить ежедневную качественную влажную уборку пищеблока и подсобных помещений, обработку инвентаря надлежащими растворами..
- 3.16 Обеспечивать рациональное и эффективное использование предоставляемых школой помещений и технологического оборудования строго по назначению. Производить своевременную профилактику и ремонт оборудования.
- 3.17 Обеспечивать пищеблок посудой, своевременно пополнять ее взамен вышедшей из строя.
- 3.18 Соблюдать требования охраны и производственной санитарии при работе на пищеблоке и в подсобных помещениях.
- 3.19 Обеспечивать сохранность технологического оборудования, своевременный контроль и профилактику за его эксплуатацией, расширять материально-техническую базу пищеблока, подсобных помещений.

- 3.20 Предоставлять прейскурант цен на всю продукцию, и в случае изменения цен ставить в известность ответственного по питанию школы.
- 3.21 Совместно со Школой вести учет выдачи горячего питания для учащихся 1-11 классов льготных категорий.
- 3.22 Работники буфета-раздаточной обязаны проходить медицинский осмотр, ежедневный осмотр врача на наличие гнойничковых заболеваний кожи и инструктаж на рабочем месте. Предоставлять данные медицинского осмотра по требованию администрации Школы.

Исполнила:

ответственный за организацию питания Зайцева И.А.

