

Муниципальное образовательное учреждение  
СОШ №83  
Центрального района г. Волгограда

Введено в действие приказом  
директора МОУ СОШ №83  
от 19 ноября 2009г. № 412  
А.В. Добрынина  
19 ноября 2009г.



Утверждено на Совете МОУ СОШ №83  
протокол № 5 от 16 ноября 2009 г.  
Председатель Совета МОУ СОШ № 83  
Т.А. Бирюкова  
16 ноября 2009г.

## Положение

«16» ноября 2009г. №40  
г. Волгоград

### о школьном буфете-раздаточной

#### 1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» ст.51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников», методических указаний по «Организация рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах», Договора между предприятием ООО «Венера» и МОУ СОШ №83.

- 1.2 Буфет-раздаточная образовательного учреждения является структурным подразделением, предназначенным для организации горячего питания обучающихся в течение учебного дня, в период работы групп продлённого дня и летних оздоровительных, профильных и лагерей труда и отдыха.
- 1.3 Буфет-раздаточная школы взаимодействует с организацией по предоставлению питания обучающимся согласно заключенного договора или контракта.
- 1.4 Буфет-раздаточная школы осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком.

#### 2. Права и обязанности

В организации работы школьной столовой участвуют две стороны: администрация МОУ СОШ №83 и утвержденная организация по предоставлению питания – ООО «Венера» (согласно договора или контракта).

##### 2.1 Права и обязанности руководителя образовательного учреждения:

- предоставляет 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 буфета-раздаточной, производит списание;

- занимается развитием материально-технической базы буфета-раздаточной, закупкой нового технологического оборудования;
- обеспечивает организованное питание обучающихся: составляет и контролирует график питания детей, осуществляет дежурство учителей в обеденном зале буфета-раздаточной;
- обеспечивает влажную уборку в обеденном зале тех.персоналом;
- ведет контроль за качеством, ассортиментом продуктов, приготавливаемой пищи совместно с медицинским работником, ответственными за организацию питания;
- 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 столовой 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-раздаточной обязаны соблюдать правила личной гигиены, своевременно проходить медицинский осмотр.

## **3. Руководство и ответственность.**

3.1. Директор МОУ СОШ №83 несёт ответственность за создание необходимых условий в буфете-раздаточной.

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

3.3. Заместитель директора обеспечивает контроль по организации горячего питания обучающихся.