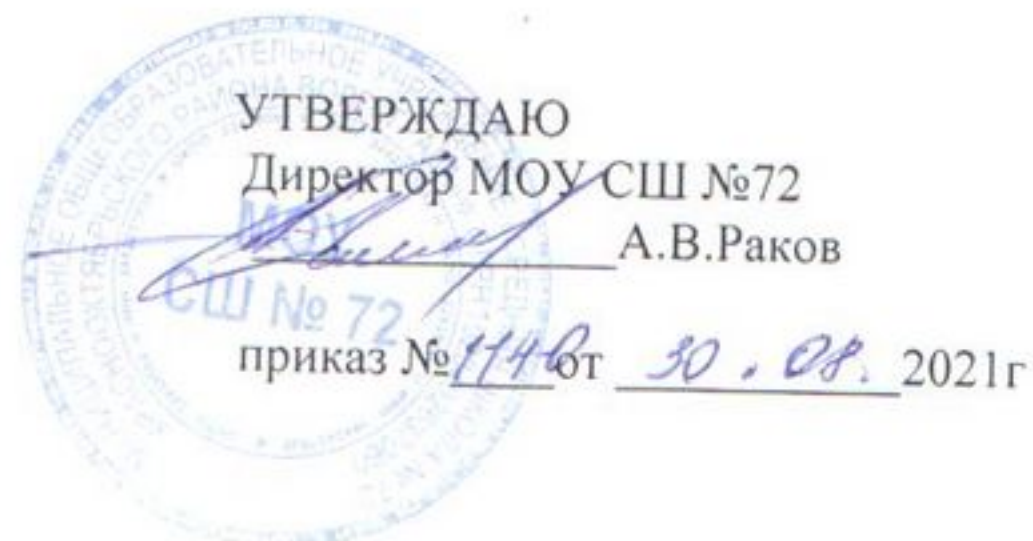


Принято на заседании Совета МОУ СШ № 72
протокол № 6 от 30 августа 2021г.



Принято на заседании
педагогического совета МОУ СШ № 72
протокол от 30 августа 2021г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

«30» августа 2021г. № 4/21
г. Волгоград

О БУФЕТЕ-РАЗДАТКЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 72 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Действие настоящего Положения распространяется на общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее - Школа), определяет отношения между Школой и оператором общественного питания, определяет условия и порядок организации питания учащихся в буфете-раздатке.
- 1.2. Настоящее Положение о буфете-раздатке Школы разработано в соответствии с:
- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями;
 - Федеральным Законом Российской Федерации от 06.10.2003г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
 - Федеральным Законом Российской Федерации от 21.05.2005г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;
 - Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;
 - Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральным Законом Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
 - Федеральным Законом Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановлением администрации Волгоградской области «Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день» от 10.08.2020 № 470-п;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Постановлением администрации Волгограда от 19.08.2021 № 766 «Об утверждении Порядка обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, для которых муниципальными общеобразовательными учреждениями Волгограда организовано обучение на дому, бесплатным питанием путем предоставления набора пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189;
 - Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года №0100/8604-07-

34;

- Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года №0100/8606-07-34;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утв. 18.05.2020;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20, утв. 18.05.2020;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08 ноября 2001 года №31 (ред. от 03.04.2003);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2. 1178-02», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28 ноября 2002 года № 44;
- Законом Волгоградской области от 11 августа 2006 года № 1276-ОД «Об образовании в Волгоградской области»;
- Законом Волгоградской области от 23 октября 2014г. «О внесении изменений в Закон Волгоградской области от 10 ноября 2005 года № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области», ст. 1;
- Постановлением Главы Администрации Волгоградской области от 17 ноября 2004 года № 1101 «О мерах по улучшению горячего питания в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области».

1.3. Основными задачами школьного буфета-раздатки является организация питания детей в Школе, а также создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. ОБЕСПЕЧЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ШКОЛЬНОГО БУФЕТА-РАЗДАТКИ

- 2.1. Питание в Школе осуществляется в специально отведенном месте – школьном буфете-раздатке.
- 2.2. Школьный буфет-раздатка представляет собой помещение, рассчитанное на 86 посадочных мест.
- 2.3. Помещения буфета-раздатки обеспечиваются необходимым технологическим оборудованием, производственной и столовой мебелью Школой.

III. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОМ БУФЕТЕ-РАЗДАТКЕ

- 3.1. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм.
- 3.2. Организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, за счет средств организаций общественного питания.
- 3.3. Организация горячего питания (завтрак и обед) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня.
- 3.4. Широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. 1178-02.
- 3.5. Наличие базы для разогрева буфетной продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами).
- 3.6. Готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования.

- 3.7. Наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании.
- 3.8. Обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в помещениях буфета.
- 3.9. Организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала Школы — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОМ БУФЕТЕ-РАЗДАТКЕ

- 4.1. В Школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - 4.1.1. предусмотрены производственные помещения для хранения буфетной продукции, приготовления горячих напитков и отдельных блюд, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - 4.1.2. оснащены минимальным набором помещений и оборудования:
 - не менее 2 моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды с ним через смесители с душевыми насадками;
 - раковина для мытья рук;
 - 2 цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, другой — для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
 - холодильник (или холодильный шкаф);
 - стеллаж (или шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов;
 - 4.1.3. перед входом в обеденный зал или непосредственно в нем установлены не менее 2-х раковин для мытья рук обучающимися;
 - 4.1.4. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - 4.1.5. разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы буфета, буфетное время для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок - составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств и т.д.)
- 4.2. В Школе приказом директора определяется ответственный, осуществляющий контроль:
 - 4.2.1. за посещением буфета-раздатки учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
 - 4.2.2. за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - 4.2.3. за качеством приготовленной пищи и соответствия пищи товарной накладной;
 - 4.2.4. за бракеражным журналом и журналом здоровья буфета-раздатки.
- 4.3. Проверку качества пищи осуществляет медицинский бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора (или лицом, его замещающим). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 4.4. Функционирование школьного буфета-раздатки как структурного подразделения Школы возможно при наличии:
 - положения о школьном буфете-раздатке как структурном подразделении Школы;
 - заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
 - примерных циклических десяти- или двенадцатидневных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.
- 4.5. В компетенцию директора Школы по организации работы школьного буфета-раздатки (как структурного подразделения) входит
 - 4.5.1. контроль:
 - функционирования и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
 - соблюдения требований СанПиН;
 - прохождения медицинских профилактических осмотров работником буфета-раздатки;
 - обеспечения школьного буфета-раздатки достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, ветошью, кухонным, разделочным

- оборудованием и уборочным инвентарем;
- 4.5.2. организация ремонтных работ в помещениях буфета-раздатки и обеденного зала.
- 4.6. Ответственность за функционирование школьного буфета-раздатки (как структурного подразделения Школы) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет комиссия под руководством директора, в состав которой входят заместитель директора, курирующий вопрос питания, и ответственный за бесплатное питание.

V. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОРЯДКА ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ

- 5.1. Порядок в обеденном зале во время приема пищи обеспечивают классные руководители и дежурные учащиеся.
- В условиях пандемии порядок в обеденном зале обеспечивают классные руководители.
- 5.2. Обязанности классных руководителей и дежурных:
- 5.2.1. контроль за соблюдением правил гигиены учащимися;
 - 5.2.2. помощь в рассадке детей для приема пищи;
 - 5.2.3. наблюдение за поведением в зале учащихся;
 - 5.2.4. контроль за соблюдением правил самообслуживания учащимися: уборкой за собой грязной посуды.
- 5.3. При возникновении затруднений в процессе дежурства дежурный обязан обратиться к дежурному учителю (классному руководителю) или дежурному администратору.
- 5.4. Дежурным запрещается осуществлять раздачу обедов и завтраков и мыть посуду.
- 5.5. Классные руководители обеспечивают контроль питания обучающимися.
- 5.6. Ответственный за организацию школьного питания осуществляет общий контроль питания.

Разработчик:

заместитель директора МОУ СШ № 72

 С.В.Чинянина

«30 августа 2021 г.