

Принято на заседании Совета МОУ СШ № 72
протокол № 5 от «16» 03 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СШ №72
Т.И. Попова
приказ № 73-0 от 16.03.2015 г.

Принято на заседании
педагогического совета МОУ СШ № 72
протокол от «16» 03 2015 г. № 7

ПОЛОЖЕНИЕ

«16» марта 2015 г. № 34
г. Волгоград

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

I. 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»;
- 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»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 от 1 октября 2008 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 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;
- 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 100 посадочных мест.

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 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, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

4.1.2. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

4.1.3. разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы буфета, буфетное время для принятия 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 работник Школы и администратор, ответственный за общую организацию питания, или дежурный администратор. 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- и 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. ДЕЖУРСТВО УЧАЩИХСЯ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ

5.1. Помощь в организации питания осуществляет дежурный класс.

5.2. Обязанности дежурного класса:

5.2.1. организация гигиены обучающихся начальных классов, пришедших для приема пищи;

5.2.2. рассадка детей для приема пищи;

5.2.3. наблюдение за поведением в буфете-раздатке учащихся;

5.2.4. контроль за соблюдением правил гигиены учащимися;

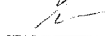
5.2.5. следить за соблюдением правил самообслуживания учащимися: уборкой за собой грязной посуды.

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 грязную посуду.

Разработчик:

заместитель директора МОУ СШ № 72

 С.В.Чныявина

« 16 » *сентября* 20 *15* г.