

УТВЕРЖДЕНО
приказ от 15.09.2021 № 67-О
Директор МАОУ СОШ № 58
_____М. В. Бугакова

ПОЛОЖЕНИЕ МАОУ СОШ № 58 о школьном буфете

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Школьный буфет руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации

1.3. Требования к школьному буфету определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется требованиями СанПиН 2.4.2.576-96, СанПиН 2.4.2.1178-02 и технологическим режимом.

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием учащихся школы.

2.2. Организация обслуживания горячим питанием.

2.3. Совершенствование организации обслуживания учащихся Школы.

2.4. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.5. 100% охват учащихся школы горячим питанием.

2.6. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОГО БУФЕТА

3.1 При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Должно быть организовано горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся в школе.

3.3. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками школьного буфета:

К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ БУФЕТА

4.1. Работники школьного буфета обязаны:

- 4.1.1. Обеспечить своевременное и качественное предоставления пищи для обучающихся школы.
- 4.1.2. Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- 4.1.3. Обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи.
- 4.1.4. Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования.
- 4.1.5. Обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы.
- 4.1.6. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

5. КОНТРОЛЬ АДМИНИСТРАЦИЕЙ И МЕДИЦИНСКИМ ПЕРСОНАЛОМ.

- 5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 5.2. За устранением предписаний по организации питания.
- 5.3. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 5.4. Условием хранения продуктов.
- 5.5. Соблюдением школой требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
- 5.6. За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.
- 5.7. Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.
- 5.8. Своевременности прохождения медосмотра и санитарного минимума.
- 5.9. За приготовлением пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Росэпиднадзором меню.
- 5.10. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 5.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся школы.