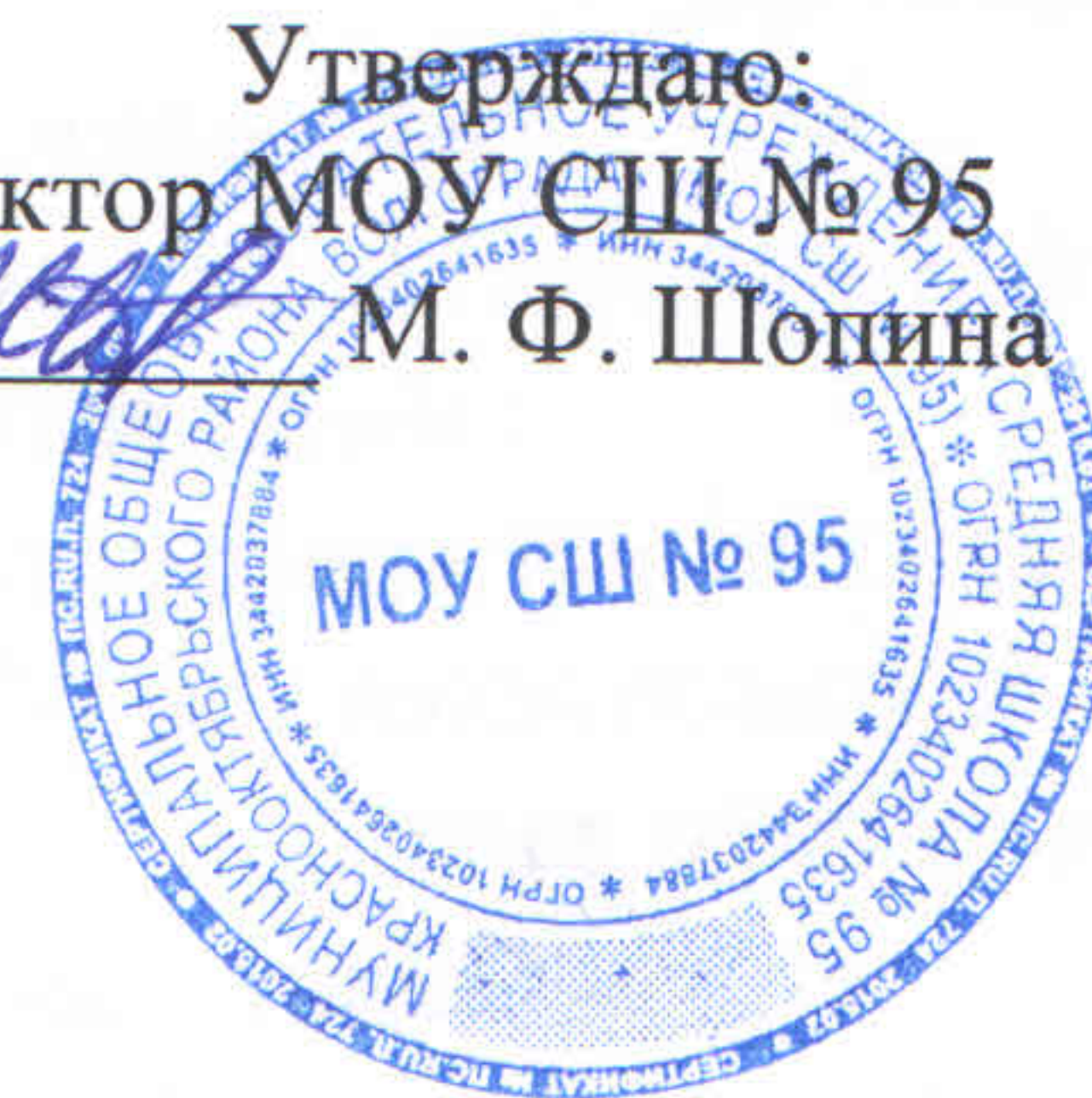


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 95 Краснооктябрьского района Волгограда»

Утверждено
на Педсовете МОУ СШ № 95
Протокол № 7
от «31» августа 20 18 г.

Утверждаю:
Директор МОУ СШ № 95
М. Ф. Шопина



Согласовано
на Совете Школы протокол №1
«29» августа 2018 г.
Председатель Совета Школы
Черн С.Е. Черникова

Введено в действие приказом
директора МОУ СШ № 95
от «31» 08 2018г. № 203-08

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОМ БУФЕТЕ-РАЗДАТКЕ МОУ СШ № 95

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе п. 1.12. Устава школы и в соответствии с СанПиНами 2.4.5.2409-08.

1.2. Школьный буфет-раздатка является структурным подразделением МОУ СШ № 95 и предназначена для организации горячего питания обучающихся и работников школы.

1.3. Организация питания в школьном буфете-раздатке осуществляется совместно с организацией общественного питания ИП Киреева Е. В., оказывающим услуги по обеспечению питанием обучающихся МОУ СШ № 95.

1.4. Школьный буфет-раздатка осуществляет работу в соответствии с графиком работы МОУ СШ № 95.

2. Основные задачи.

Главными направлениями работы школьного буфета-раздатки являются:

2.1. Обеспечение обучающихся полноценным сбалансированным 2-х разовым питанием в течение учебного дня.

2.2. Организация льготного питания для обучающихся льготных категорий, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством).

2.3. Сохранность технологического оборудования, своевременный контроль и профилактика при его эксплуатации, расширение материально-технической базы буфет-раздатки.

3. Права и обязанности.

В организации работы школьного буфета-раздатки участвуют две стороны: школа и организация общественного питания.

3.1. Права и обязанности школы:

- Предоставлять работникам буфета-раздатки помещения для размещения буфет-раздатки, обеденного зала, бытовые и подсобные помещения.
- Обеспечивает текущий и капитальный ремонт всех вышеуказанных помещений, электросети в соответствии с требованиями охраны труда.
- Передает работникам буфета-раздатки для эксплуатации и технического обслуживания технологическое оборудование буфет-раздатки.

- Производит замену устаревшего и вышедшего из строя оборудования и инвентаря буфет-раздатки, производит списание вышеназванного оборудования и инвентаря.
- Занимается развитием материально-технологической базы школьного буфета-раздатки, закупкой нового технологического оборудования.
- Обеспечивает организованное питание обучающихся; составляет и контролирует график питания обучающихся по классам и в ГПД, дежурства учителей и обучающихся в обеденном зале столовой, обеспечивает влажную уборку в обеденном зале.
- Ведет контроль за качеством, ассортиментом привозимой продукции совместно с медицинским работником МОУ СШ № 95 и представителями родительской общественности. В случае нарушения требований производственной санитарии, в случаях некачественного приготовления пищи обращаться в вышестоящие инстанции.
- Обеспечивает предоставление льготного питания всем нуждающимся категориям обучающихся в соответствии с нормативными документами; несет ответственность за своевременный охват льготным питанием этих обучающихся.
- Организует деловые встречи родителей, педагогов с работниками буфета-раздатки по вопросам совершенствования деятельности буфета-раздатки.
- Занимается эстетическим оформлением обеденного зала школьного буфета-раздатки.

3.2. Права и обязанности предприятия общественного питания:

- Буфет-раздатка школы взаимодействует с лицом, оказывающим услуги по организации питания обучающихся в МОУ СШ № 95 ИП Киреева Е. В.
- Обеспечивает качественное сбалансированное питание различных категорий обучающихся в соответствии с санитарными нормами и утвержденным руководителем организации общественного питания, с согласованием директора школы, меню.
- Обеспечивает рациональное и эффективное использование предоставляемых школой помещений и технологического оборудования строго по назначению. Производит своевременную профилактику и ремонт оборудования.
- Обеспечивает буфет-раздатку посудой, своевременно пополняет ее, взамен вышедшей из строя.
- Соблюдает требования охраны труда и производственной санитарии при работе в буфет-раздатке и в подсобных помещениях.
- Обеспечивает качественную влажную уборку буфет-раздатки и подсобных помещений.
- Обеспечивает сохранность технологического оборудования, своевременный контроль и профилактику за его эксплуатацией, расширяет материально-техническую базу буфет-раздатки, подсобных помещений.
- Организует выставку-продажу кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся и работников школы.
- Совместно со школой ведет учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на льготное питание обучающихся.
- Буфет-раздатка обязана ежедневно проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами.
- Работники буфет-раздатки обязаны один раз в год проходить медицинский осмотр.

Положение разработано
отв. по питанию Н. В. Думчевой