

«Утверждаю»
Директор МАОУ СОШ № 6
Михайлова Михайлова О.Ю.
«30» СЕНТЯБРЯ 2015 год



Положение о школьном буфете МАОУ СОШ № 6.

1. Общее положение.

- 1.1. Школьный буфет является структурным подразделением школьной столовой, предназначенным для организации дополнительного питания учащихся, педагогов и работников школы.
- 1.2. Под дополнительным (промежуточным) питанием понимается реализация (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте при пятидневной /шестидневной учебной неделе до окончания дополнительных занятий учащихся.
- 1.3. Отпуск производится через буфет, находящийся на территории муниципального образовательного учреждения за счет родительских средств.
- 1.4. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы школы.

2. Организационные принципы дополнительного питания.

- 2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с СанПиН.
- 2.2. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении осуществляется силами общеобразовательного учреждения – специально закрепленными штатами.
- 2.3. При ценообразовании продукции торговая надбавка не применяется.
- 2.4. Согласование ассортимента реализуемой буфетной продукции с Управлением Роспотребнадзора.
- 2.5. Обеспечить высокую культуру обслуживания в буфете.

3. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении.

3.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями Сан ПиН созданы следующие условия для организации дополнительного питания:

--- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово – технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

--- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

3.2. Разработан и утвержден порядок питания (режим работы столовой, буфета, время перемен для приема пищи, график отпуска питания и т.д.).

3.3. Функционирование школьного буфета как структурного подразделения столовой муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

--- положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;

--- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

--- ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с санитарно – эпидемиологической службой.

3.4. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации буфета школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

--- комплектование квалифицированными кадрами;

--- контроль над производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

--- контроль за соблюдением требованиями СанПиН;

--- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

--- обеспечение достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно – гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

--- заключение договоров на поставку продуктов питания;

--- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

3.5. Ответственность за функционирование школьного буфета (как структурного подразделения столовой общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.