

«Рассмотрено»

«Утверждаю»

На заседании педагогического совета

Директор

Протокол №1

АНОО «Институт цивилизации»

от 7 сентября 2016 года

Э.Е.Касаева

7 сентября 2016 года



## **Положение О школьном буфете АНОО «Институт цивилизации» г.Владикавказ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Школьный буфет является структурным подразделением АНОО «Институт цивилизации», участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся школы. Для питания обучающихся в школе выделяются специально приспособленное помещение.
- 1.2. Деятельность школьного буфета отражается в Уставе учреждения. Организация школьного буфета учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.
- 1.3. 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, Уставом школы, положением о школьном буфете, утвержденном приказом директора школы.
- 1.4. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьного буфета.
- 1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

### **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

**Основными задачами школьного буфета являются:**

- 2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся на основе усвоения обязательного минимума содержания общеобразовательных программ.
- 2.2. Формирование здорового образа жизни.
- 2.3. Воспитание культурного самосознания.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОГО БУФЕТА**

#### **3.1. Требования к режиму питания обучающихся.**

Для обучающихся должно быть организовано горячее питание.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. О случаях выявления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора по РСО-Алания.

3.4. 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. Ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

#### **4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.**

4.1. Управление школьным буфетом осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом учреждения.

4.2. Общее руководство деятельностью школьного буфета осуществляет директор учреждения.

4.3. Руководство осуществляет заведующий производством, которая несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и директором учреждения, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности буфета в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Трудовые отношения работников школьной столовой и учреждения регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

#### **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ШКОЛЬНОГО БУФЕТА**

Работники школьного буфета обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное предоставление пищи для обучающихся школы;
- б) информировать обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное двухразовое снятие проб на качество приготавливаемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем учреждения;

«Рассмотрено»

«Утверждаю»

На заседании педагогического совета

Директор

Протокол №1

АНОО «Институт цивилизации»

от 7 сентября 2016 года

\_\_\_\_\_ Э.Е.Касаева

7 сентября 2016 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания в школьном буфете.

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, ст. 37, Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом АНОО «Институт цивилизации» и утверждается приказом директором школы.

#### 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы школьного буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Питание обучающихся организуется за счет сторон образовательного процесса.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания - обед .

6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5 -11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. Организацию питания в школе осуществляют сотрудники школьного буфета.

9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Буфет школы осуществляет свою деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, буфет осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается одна перемена по 20 минут.

**4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.**

**6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят работники медицинского учреждения, ответственный за организацию питания, директор школы.**

**7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса.**

**8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.**