

Согласовано: «03» 06 2014г.

Председатель ПК

Л.Л. Старосветская

Старосветская Л.Л.

Утверждаю:

«03» 06 2014г.

Директор МОУ СОШ с.Ния

Л.Г. Кичий

Кичий Л.Г.



Положение о буфете

1. Общие положения:

- 1.1. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом МОУ СОШ с. Ния (далее школа) и настоящим положением.
- 1.2. Буфет является структурным подразделением школы, предназначенным для организации питания учащихся, педагогов и работников школы.
- 1.3. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы школы.

2. Буфет обязан:

- 2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с СанПиН.
- 2.2. Организовать льготное питание для учащихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством).
- 2.3. Соблюдать нормы закладки по технологической карте и придерживаться десятидневного меню, утвержденного соответствующими вышестоящими органами.
- 2.4. Обеспечить культуру обслуживания в буфете.
- 2.5. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.
- 2.6. Предоставлять ответственному за питание возможность для снятия пробы пищи.
- 2.7. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.8. Работники буфета обязаны проходить медицинский осмотр.
- 2.9. Совместно с администрацией школы вести учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на льготное питание учащихся.
- 2.10. Участвовать в работе общего собрания коллектива работников школы, производственных совещаний, совещаниях при директоре, заседаниях совета по питанию, на которых рассматриваются вопросы качества питания.

3. Школа обязана:

- 3.1. Соблюдать правила пользования буфетом.
- 3.2. Устанавливать график питания в буфете по классам.
- 3.3. Организовывать дежурство учителей и учащихся в буфете.
- 3.4. Бережно относиться к имуществу буфета.
- 3.5. Воспитывать у учащихся культуру поведения в буфете.
- 3.6. Своевременно ремонтировать оборудование буфета, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ. Регулярно проводить косметический и капитальный ремонт буфета.
- 3.7. Осуществлять контроль за:
 - организацией питания;
 - качеством питания;
 - соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к буфету.
- 3.8. Вести учёт и контроль за использованием по назначению выделенных денежных средств на льготное питание учащихся.
- 3.9. Организовывать встречи родителей, педагогов с работниками буфета по вопросам деятельности буфета.
- 3.10. Заниматься эстетическим оформлением буфета.

4. Взаимодействие. Контроль,

- 4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с Советом по питанию.
- 4.2. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля.
- 4.3. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:
 - внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в четверть;
 - инспекционного контроля по образованию МУ УО УКМО
 - специалистов Роспотребнадзора в г. Усть-Куте, Усть-Кутском районе..