

Принято решением
педагогического совета
МОБУ СОШ №1
от 28.08.2015 г.
протокол №1



Положение о школьном буфете

1. Общее положения

- 1.1. Буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом МОБУ «Средняя общеобразовательная школа №1» (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 течении учебного года в соответствии с СанПиН.
- 2.2. Организовать льготное питание для учащихся нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством).
- 2.3. Разрабатывать рацион питания для обеспечения обучающихся здоровым питанием. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.
- 2.4. Обеспечить высокую 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 учёт и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на льготное питание учащихся.
- 2.10. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, заседаниях управляющего совета школы, 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 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 - соблюдение 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 Управляющим Советом школы, педагогическим советом школы.

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 месяц; Отделом мониторинга качества образования УО ОА; - специалистов Роспотребнадзора.