

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 5 имени Героя Российской Федерации  
Сергея Сергеевича Громова»**

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета  
МБОУ ЦО № 5

Протокол от 24.04.2023 № 13

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ ЦО № 5

\_\_\_\_\_  
Е.М. Широкая  
Приказ от 02.05.2023 № 13-а

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ШКОЛЬНОМ БУФЕТ-РАЗДАТОЧНОЙ**

г. Тула, 2023 год

## **Положение о буфет-раздаточной**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о буфете-раздаточной (далее - Положение) разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
  2. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  3. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
  4. постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20);
- методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 г. «Методические рекомендации к организации общественного питания»;
  - методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
  - методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;
  - Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями),
  - Законом Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;
  - распоряжением правительства Тульской области от 12.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее

образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»;

- постановлением администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула» (с изменениями);
- постановлением администрации города Тулы от 12.07.2022 № 397 «О внесении изменений в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112»;
- постановлением администрации города Тулы от 18.01.2023 № 2 «О внесении изменений в постановление администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112».

## 2. Цели и задачи буфет-раздаточной

2.1. Основной задачей буфет-раздаточной является организация горячего питания обучающихся учебных корпусов № 2 (г. Тула, улица Октябрьская, дом 199), № 3,4 (г. Тула, поселок Горелки, улица Макаренко, дом 31) и создание условий, направленных на:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание обучающихся;
- предупреждение (профилактику) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания как одного из факторов здорового образа жизни.

## 3. Характеристика помещений и оборудование буфет-раздаточной

3.1. Буфет-раздаточная в учебном корпусе № 1 размещена на первом этаже, в учебном корпусе № 3,4 на 2 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока, помещения для мытья посуды.

3.2. Время работы буфет-раздаточной с 08.30 до 16.00 в течении всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и праздничные дни.

3.3. Все помещения буфет-раздаточной оборудованы технологическим, холодильным, весоизмерительным, моечным оборудованием, кухонным инвентарем. Буфет-раздаточные укомплектована всей необходимой кухонной и столовой посудой. Обеденный зал оборудован стандартной мебелью.

3.4. Буфет-раздаточные оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

3.5. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

3.6. В помещениях буфет-раздаточной не должно быть насекомых и грызунов.

#### 4. Требования к персоналу буфет-раздаточной

4.1. Работники буфет-раздаточной не закреплены в штатном расписании МБОУ ЦО № 5 и являются сотрудниками аутсорсинговой компании, с которой заключен контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся.

4.2. К работе допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники буфет-раздаточной должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, с допуском к работе.

4.3. Медицинский работник или назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы.

4.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники буфет-раздаточной обязаны:

4.4.1. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

4.4.2. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

4.4.3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу аутсорсинговой компании;

4.4.4. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

## 5. Требования к уборке, обработке помещений буфет-раздаточной

5.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.2. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого приема пищи.

5.3. Для уборки помещений буфет-раздаточной должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

5.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

5.5. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

5.6. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей пищи должны быть вымыты и высушены.

5.7. Мойка всей посуды, столовых приборов, подносов буфет-раздаточной должна проводиться в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины (учебный корпус № 3,4) мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

5.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала центра образования, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах.

5.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

## 6. Организация питания обучающихся в школьном буфет-раздаточной

6.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 1.2.3685-21 и единым примерным циклическим двухнедельным меню.

6.2. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6.3. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

6.4. Питание обучающихся организовано в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

6.5. Питание обучающихся осуществляется в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе.

6.6. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы центра образования. графика приема пищи, утвержденного директором центра образования на текущий учебный год.

6.7. Горячее питание (завтрак, обед) организовано и осуществляется на бесплатной основе для льготной категории обучающихся и за счет родительских средств.

Полдник и буфетная продукция только за счет средств родителей (законных представителей).

6.8. Приказом директора МБОУ ЦО № 5 назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания учебного корпуса.

6.9. Классные руководители ежедневно до начала занятий подают ответственному за питание сведения о количестве обучающихся, присутствующих на уроках.

6.10. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в центре образования, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого сотрудника центра.

## 7. Правила поведения в обеденном зале буфет-раздаточной

7.1. Во время приема пищи в обеденном зале обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

7.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам буфет-раздаточной, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

7.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

7.4. После принятия пищи следует убрать за собой посуду.

7.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьного буфет-раздаточной.

7.6. Запрещается приходить в буфет-раздаточную в верхней одежде.

7.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

7.8. Запрещается выходить из буфет-раздаточной с едой и посудой.

7.9. Следует выполнять указания сотрудников буфет-раздаточной и учителей, реагировать на их замечания.

7.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены и мыть руки перед приемом пищи.

## 8. Контроль деятельности буфет-раздаточной

8.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием буфет-раздаточной осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

8.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора центра образования на текущий учебный год.

8.3. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками столовой и своевременного прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник центра образования (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия ).

8.4. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в учебном корпусе № 1, № 3,4 центра образования.

8.5. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет аутсорсинговая компания.

8.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися осуществляют классные руководители, ответственный по питанию.

## 9. Заключительные положения

9.1. Настоящее положение подлежит рассмотрению на педагогическом совете и утверждается приказом директора центра образования.

9.2. Положение принимается на три года и актуализируется по мере необходимости раз в год.

9.3. Настоящее положение вступает в силу с даты его утверждения.

9.4. Настоящее положение доводится до всех участников образовательного процесса путем размещения его на официальном сайте центра образования в сети Интернет.