

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа а. Баралки»**

Согласовано
Председатель ПК
Л.М.Кушхова

Утверждено



« 01 » 09 2020г.

**Положение
Об организации питания учащихся**

1. Общие положения

Питание учащихся МКОУ «СОШ а. Баралки» организовано на основании Закона РФ «Об образовании». Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека методических рекомендаций МР 2.4.0179-20

«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях обеспечения полноценного рационального питания учеников в 2020/21 учебном году.

Предоставление горячего питания производится исключительно на добровольной основе.

1. учащиеся 1-4 классов обеспечиваются льготным (бесплатным) питанием.

Организация питания школьников

2.1 Учащиеся питаются по графику, утвержденному директором образовательного учреждения:

2.2. Питание учащихся производится согласно меню, разработанному Роспотребнадзором КЧР и утвержденному директором школы.

2.4. Отпуск питания осуществляется согласно списка.

2.5. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного за питание классных руководителей заведующего производством столовой.

2.6. Классные руководители, учителя, сопровождающие учащихся в столовую, заведующий производством несут ответственность за отпуск

питания учащимся согласно приказу, утвержденному директором школы и журналу посещаемости.

2.7. Администрация школы организует дежурство в столовой учителей и учащихся согласно графику, утвержденному директором школы.

2.8. Дежурный учитель следит за выполнением графика питания учащихся и порядком в столовой.

2.9. Проверка качества приготовления пищи осуществляется и порядком медицинским работником до начала приема пищи учащимися и отмечается в журнале контроля.

2.10. Контроль технологии приготовления пищи осуществляется заведующим производством (поваром) школьного пищеблока ежедневно и отмечается в бракеражном журнале.