

Директор МОУ СОШ № 92 г. Могоча

«10» 02 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Питание учащихся МОУСОШ № 92 г. Могоча организовано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2. Предоставление горячего питания производится исключительно на добровольной основе.

1.3. В зависимости от социального статуса учащиеся обеспечиваются льготным (бесплатным) и платным питанием.

1.4. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, льгота для предоставления права на бесплатное питание предоставляется:

- * детям из многодетных семей;
- * детям из малообеспеченных семей;

1.5. Для получения льготы на бесплатное питание родители (законные представители) должны представить следующие документы:

- * копия свидетельства о рождении ребенка;
- * справка о составе семьи;
- * СНИЛС ребёнка.

1.6. Решение о предоставлении льготы на питание оформляется приказом директора школы.

1.7. Ответственность за достоверность данных о доходах семьи, представляемых документов, несут родители (законные представители).

1.8. Ответственность за качество питания возлагается на повара.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

2.1. Учащиеся питаются по графику, утвержденному директором образовательного учреждения;

2.2. Питание учащихся производится согласно меню, разработанному школой утвержденному директором школы.

2.3. Питание школьников, не имеющих льгот, перечисленных в п.1.3 настоящего Положения осуществляется за наличный расчет через раздачу.

2.4. Отпуск «льготного питания» осуществляется согласно списка.

- 2.5. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков возлагается на ответственного за питание (социального педагога), классных руководителей.
- 2.6. Администрация школы организует дежурство учителей на 1 этаже учащихся согласно графику, утвержденному директором школы.
- 2.7. Дежурный учитель следит за выполнением графика питания учащихся и порядком в столовой.
- 2.8. Проверка качества приготовления пищи осуществляется медицинским работником до начала приема пищи учащимися и отмечается в журнале контроля.
- 2.9. Контроль технологии приготовления пищи осуществляется заведующим производством (поваром) школьного пищеблока ежедневно и отмечается в бракеражном журнале.
- 2.10. Заместителю директора по АХР обеспечить наличие средств гигиены: бумажные полотенца, мыло.