

Принято
на педагогическом совете
МОУ «ЛИЦЕЙ № 230» Г.ЗАРЕЧНОГО
протокол № 2 от 18.11.2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОУ «ЛИЦЕЙ № 230» Г.ЗАРЕЧНОГО
И.Н. Литвинова
Приказ от 20.11.24г. № 117.1/ОД

Согласовано советом родителей (законных
представителей) МОУ «ЛИЦЕЙ № 230»
Г.ЗАРЕЧНОГО
Протокол № 2 от 24.10.2024г.

Согласовано советом обучающихся МОУ
«ЛИЦЕЙ № 230» Г.ЗАРЕЧНОГО
Протокол № 5 от 06.11.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МОУ «ЛИЦЕЙ № 230» Г.ЗАРЕЧНОГО

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания в МОУ «ЛИЦЕЙ № 230» Г.ЗАРЕЧНОГО (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, Порядком организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Заречного Пензенской области, функции и полномочия учредителя которых осуществляет Департамент образования города Заречного Пензенской области, утвержденный решением Собрания представителей города Заречного Пензенской области от 27.11.2019 N 29 (с изменениями и дополнениями) и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Положение принимается с целью регулирования отношений администрации МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ЛИЦЕЙ № 230" Г.ЗАРЕЧНОГО (далее - образовательная организация) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами Положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения

оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации

- иное.

1.4. Родительские комитеты и другие общественные организации по согласованию с администрацией образовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания в образовательной организации.

2. Общие принципы организации питания в образовательной организации

2.1. Положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и бюджетных средств.

2.3. Обучающимся обеспечивается организация горячего питания (завтрак, обед, полдник (для обучающихся, посещающих группу продленного дня)).

2.5. Питание обучающихся осуществляется с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации (организаторов питания).

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в здании образовательной организации.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.7. При организации питания соблюдаются следующие требования:

2.7.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из

алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркировано в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками.

2.9. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.10. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.11. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняются в образовательной организации до окончания использования данной продукции.

2.13. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.14. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовываются не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется заведующей производством Лебедевой Л.А. в специально выделенные обеззараженные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.16. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не

требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

2.19. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.20. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

2.21. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.22. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.23. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания.

При организации дополнительного питания детей в образовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 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).

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.24. Для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в столовой при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

3. Порядок организации питания в образовательной организации

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы образовательной организации, а именно: с понедельника по пятницу с 05.00 до 15.30.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с специально разработанным расписанием (графиком).

3.4. Классный руководитель (учитель-предметник) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором образовательной организации, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в столовой промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят представители администрации лицея, заведующая производством, медицинский работник, председатель профсоюзного комитета, представители родительской общественности, совета обучающихся.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Утвержденное меню должно соответствовать принципам здорового питания и действующему санитарному законодательству и обеспечивать необходимое содержание белков, жиров, углеводов, калорийности, покрывать физиологическую потребность в витаминах, минеральных веществах. При составлении меню должны соблюдаться требования по массе порций.

В различных приемах пищи не допускается повторение одних и тех же блюд, а также и на следующий день. Изготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

4.3. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями

ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем Лебедевой Л.А., заведующей производством;
- допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в столовой.

4.4. Меню утверждается директором лицея.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением N 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.5. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор лицея:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательной организации ответственного/ых за организацию питания в образовательном учреждении;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего совета учреждения.

5.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, воспитателей группы продленного дня, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;

- формирует список обучающихся для предоставления питания;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам; по группам дошкольного образования;

- формирует список и ведет учет детей из семей льготных категорий;

- ведет разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросу безналичной оплаты за питание детей в образовательном учреждении;

- координирует работу в образовательной организации по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;

- ежедневно не позднее 8-45 часов утра представляет в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день.

5.3. Классные руководители и воспитатели образовательного учреждения:

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися рационов питания по форме;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на

формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре, Управляющего совета учреждения предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно подают заявления о предоставлении питания за счет средств бюджета;
- своевременно оплачивают питание обучающихся безналичным расчетом;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся и осуществлять родительский контроль.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют:

6.1.1. Одноразовое горячее питание:

1) обучающиеся в общеобразовательных организациях по образовательным программам начального общего образования;

2) обучающиеся по образовательным программам основного общего образования и среднего общего образования, являющихся членами семей, размер среднедушевого дохода которых не превышает величину прожиточного минимума на душу населения в Пензенской области (завтрак или обед);

3) обучающиеся по образовательным программам основного общего образования и среднего общего образования из многодетных семей, имеющих трех и более детей, до достижения старшим ребенком возраста 18 лет или возраста 23 лет при условии его обучения в организации, осуществляющей образовательную деятельность, по очной форме обучения (завтрак или обед).

6.1.2 Двухразовое горячее питание:

1) обучающиеся по образовательным программам начального общего образования из числа детей-инвалидов, из числа детей с ограниченными возможностями здоровья, из числа детей, являющихся членами семей граждан, являющихся участниками специальной военной операции;

2) обучающиеся по образовательным программам основного общего образования и среднего общего образования из числа детей-инвалидов, из числа детей с ограниченными возможностями здоровья, из числа детей, являющихся членами семей граждан, являющихся участниками специальной военной операции (двухразовое питание (завтрак и обед));

6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

1) Родители (законные представители) обучающихся по образовательным программам основного общего образования и среднего общего образования в общеобразовательных организациях, являющихся членами семей, размер среднедушевого дохода которых не превышает величину прожиточного минимума на душу населения в Пензенской области, представляют в общеобразовательную организацию сведения уполномоченных органов о семье как получателе ежемесячного пособия на ребенка в соответствии с Законом Пензенской области от 21.04.2005 N 795-ЗПО "О пособиях семьям, имеющим детей" или сведения из Единой государственной информационной системы социального обеспечения о семье как получателе ежемесячного пособия в связи с рождением и воспитанием ребенка в соответствии с Федеральным законом от 19.05.1995 N 81-ФЗ "О государственных пособиях гражданам, имеющим детей". Вариант организации питания (завтрак или обед) определяется на основании заявления родителей (законных представителей).

2) Родители (законные представители) обучающихся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных организациях, являющихся членами семей, размер среднедушевого дохода которых не превышает величину прожиточного минимума на душу населения в Пензенской области, для осуществления расходов на организацию питания обучающихся в виде предоставления наборов сухого питания представляют в общеобразовательную организацию сведения уполномоченных органов о семье как получателе ежемесячного пособия на ребенка в соответствии с Законом Пензенской области от 21.04.2005 N 795-ЗПО "О пособиях семьям, имеющим детей" или сведения из Единой государственной информационной системы социального обеспечения о семье как получателе ежемесячного пособия в связи с рождением и воспитанием ребенка в соответствии с Федеральным законом от 19.05.1995 N 81-ФЗ "О государственных пособиях гражданам, имеющим детей".

3) Родители (законные представители) обучающихся в общеобразовательных организациях, являющихся детьми-инвалидами, представляют в общеобразовательную организацию копию справки об инвалидности.

4) Родители (законные представители) обучающихся в общеобразовательных организациях, являющихся детьми с ограниченными возможностями здоровья, представляют в общеобразовательную организацию копию заключения Муниципальной психолого-медико-педагогической комиссии.

5) Родители (законные представители) обучающихся в общеобразовательных организациях, являющихся членами семей граждан, являющихся участниками специальной военной операции, предоставляют в общеобразовательную организацию копии документов, выданных уполномоченным органом, подтверждающих, что один из членов семьи обучающегося общеобразовательной организации является участником специальной военной операции, копию документа, служащего подтверждением родства между членами семьи. При этом расходы на организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляются со дня, следующего за днем издания приказа руководителя общеобразовательной организации.

6) Родители (законные представители) обучающихся по образовательным программам основного общего образования и среднего общего образования в общеобразовательных организациях, являющихся членами многодетных семей, представляют в общеобразовательную организацию удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи в Российской Федерации и справку из образовательной организации, где обучается по очной форме до достижения 23 лет старший ребенок. Вариант организации питания (завтрак или обед) определяется на основании заявления родителей (законных представителей).

6.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт секретарь учебной части.

6.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с решением Собрания представителей г. Заречного Пензенской области от 27 ноября 2019 г. N 29 "Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Заречного Пензенской области".

6.5. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

6.6. Ежедневный учет питающихся на бесплатной основе ведет ответственный за организацию питания.

6.7. При наличии у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей). При изменении основания предоставления льгот заявитель обязан в течение двух недель сообщить об этом в школу.

6.8. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- окончания срока действия предоставленных документов о наличии льгот;

- обучающийся переведен или отчислен из образовательной организации.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

7. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

7.1. Источником финансирования расходов на организацию бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях, являются налоговые и неналоговые доходы бюджета ЗАТО г. Заречного, субсидии из бюджета Пензенской области на софинансирование расходов на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, иные межбюджетные трансферты, предоставляемые из резервного фонда Правительства Пензенской области (далее также - иные межбюджетные трансферты из бюджета Пензенской области).

7.2. Питание обучающихся льготных категорий осуществляется в пределах утвержденных бюджетных ассигнований на соответствующие цели.

7.3. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательных организациях, не относящихся к льготной категории семей, устанавливается исходя из фактических расходов по предоставлению питания, согласно установленной решением Собрания представителей города Заречного Пензенской области стоимости питания в день на одного обучающегося.

7.4. Организация в общеобразовательных организациях питания за счет средств родительской платы.

7.4.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится только на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей).

7.4.2. Директор образовательной организации на основании заявления родителя (законного представителя):

- заключает в течение трех дней трехсторонний договор между родителями (законными представителями), общеобразовательной организацией и организатором питания. Договор может содержать дополнительные приемы пищи, стоимость которых устанавливается договором;

- издает приказ, которым утверждает список обучающихся, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

7.4.3. Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) два раза в год (на 1 сентября и 1 января) формирует ответственный за организацию питания и ежемесячно корректирует администрация школы при наличии:

- вновь поступивших заявлений родителей (законных представителей) обучающихся;

- заключенных трехсторонних договоров.

7.4.4. Оплата за питание принимается организатором питания.

7.4.5. Оплата за питание производится в безналичном порядке путем зачисления денежных средств на лицевой счет ребенка в системе безналичной оплаты.

7.4.6. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

7.4.7. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.

8. Заключительные положения

8.1. Положение вступает в силу с момента его утверждения.

8.2. Положение доводится до сведения работников персонально под подпись.

