***ПРОЕКТ***

Приложение

к решению Совета городского округа

город Нефтекамск
Республики Башкортостан

от 00 октября 2017 года № 0-00/00

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии
со следующими нормативными правовыми документами:

а) Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ
«Об образовании в Российской Федерации»;

б) Федеральным законом от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ
«О защите конкуренции»;

в) Распоряжением Правительства Республики Башкортостан
от 06 июля 2015 года № 729-р «Об утверждении плана мероприятий («дорожной карты») по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций в Республике Башкортостан»;

г) Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213 н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

д) Методическими рекомендациями от 15 марта 2017 года «Требования к специализированной организации, осуществляющей услуги питания в образовательных учреждениях Республики Башкортостан», согласованными совместно Министерством образования Республики Башкортостан, Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей, Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

1.2. Целью настоящего Положения является обеспечение обучающихся безопасным и качественным сбалансированным рационом питания в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями.

1.3. Настоящее Положение регламентирует распределение обязанностей между Муниципальным казенным учреждением Управление образования администрации городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан (далее – Управление образования), муниципальными общеобразовательными организациями
(далее - Организация), юридическими лицами всех форм собственности
и индивидуальными предпринимателями - специализированными организациями, осуществляющими организацию горячего питания
в общеобразовательных организациях (далее - Специализированная организация), родителями (законными представителями) обучающихся.

2.Обязанности Управления образования по вопросам организации питания

2.1. Регулярный контроль за качеством, безопасностью
и полноценностью питания обучающихся Организаций. Анализ оптимального режима питания обучающихся Организаций.

2.2. Нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение организации питания:

2.2.1. Подготовка проектов нормативных, распорядительных,
информационных и иных документов по вопросам организации питания обучающихся.

2.2.2. Координация работы Организаций по вопросам организации питания;

2.2.3. Консультирование руководителей Организаций по вопросам организации питания;

2.2.4. Информирование руководителей Организаций об изменениях
в законодательных и иных нормативных актах по организации питания,
а также о результатах проверок (контроля) Организаций
контролирующими (надзорными) органами по вопросам организации
и качества питания в Организациях.

2.3. Проведение необходимой работы со Специализированными организациями по обеспечению безопасности, качества и полноценности питания.

2.4. Сбор информации по охвату горячим питанием обучающихся,
по качеству и сбалансированности питания обучающихся, по санитарному и техническому состоянию столовых Организаций.

2.5. Ведение мониторинга здоровья детей, качества школьного питания, в том числе и анкетирования обучающихся и родителей (законных представителей), анализ состояния и динамики здоровья детей школьного возраста, анализ заболеваемости обучающихся Организаций.

2.6. Системный анализ и оценка получаемой информации, предоставление информации в установленном законодательством порядке Министерству образования Республики Башкортостан, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам.

2.7. Проведение инвентаризации имущества, переданного Специализированной организации по акту приема-передачи
в установленном законом порядке и сроки.

3. Обязанности образовательных организаций

3.1. Регулярный контроль за качеством, безопасностью
и полноценностью питания обучающихся Организаций. Обеспечение оптимального режима питания обучающихся Организаций.

3.2. Контроль за организацией питания обучающихся, в том числе:

1. обеспечение полноты охвата горячим питанием обучающихся;
2. составление совместно со Специализированной организацией оптимального режима (графика) питания обучающихся, предусматривающего в образовательном процессе удлиненные перерывы для приема пищи;
3. утверждение режима работы столовых, пищеблоков Организаций;
4. оформление со Специализированной организацией на срок действия и исключительно в целях исполнения обязательств
по организации питания договоров аренды помещений и технологического и холодильного оборудования, находящихся в состоянии, пригодном
для эксплуатации;
5. контроль за наличием товаросопроводительной документацией всей продукции;
6. издание приказов, по вопросам взаимодействия Организации
и Специализированной организации;
7. ведение необходимой документации, связанной
с организацией питания и взаимодействия со Специализированной организацией;
8. организация производственного контроля, в том числе
и обеспечение работы бракеражной комиссии;
9. согласование разработанного Специализированной организацией Примерного меню, ассортиментного перечня буфетной продукции;
10. предоставление списков обучающихся;
11. представление ежедневной заявки на питание следующего дня.

4. Обязанности Специализированной организации

4.1. Осуществление деятельности по оказанию услуг питания
и поставки пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством в области питания, санитарно-эпидемиологическими нормами и требованиями, в том числе с учетом того, что:

а) в доготовочных столовых обеспечивается поставка мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, мытых и/или очищенных овощей, обработанных надлежащим образом яиц;

б) в столовых образовательных организаций, работающих
на продовольственном сырье, разрешается поставка сырьевых продуктов;

в) в буфетах - раздаточных обеспечивается поставка готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

4.2. Приготовление горячего питания в виде завтраков, обедов, полдников и т. д. (далее – рационы питания), буфетной продукции, мучных и кондитерских изделий в строгом соответствии с Примерным 10-дневным меню (с учетом сезонных требований), отвечающим требованиям нормативно-правовых документов.

4.3. Обязательное согласование Примерного меню
с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (далее - ТО Роспотребнадзор) и с руководителями Организаций.

4.4. Обеспечение контроля за качеством поступающего продовольственного сырья и готовой продукции.

4.5. Соблюдение утвержденного режима работы столовых, пищеблоков и графиков приема пищи.

4.6. Осуществление закупки и приема пищевых продуктов
и продовольственного сырья в столовые образовательных организаций только при наличии документов, подтверждающих их качество
и безопасность.

4.7. Обеспечение реализации пищевой продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, с указанием
в сопроводительной документации необходимых сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии, государственной регистрации.

4.8. Обеспечение сохранности документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, а также результатов лабораторных исследований, в том числе и сельскохозяйственной продукции
до окончания использования пищевой продукции.

4.9. Регулярный производственный контроль качества выпускаемой продукции, входной контроль качества продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции).

4.10. Предоставление копий документов с результатами проведения лабораторных испытаний (по запросу Организаций, Управления образования).

4.11. Ежедневная оценка выпускаемых полуфабрикатов, готовых блюд с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

4.12. Осуществление мероприятий по контролю правильности отпуска готовых блюд с оформлением необходимых документов и отбора
и хранения суточных проб всех блюд.

4.13. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных, административных помещений столовых, обеденных залов, овощехранилищ; требований санитарного законодательства
к оборудованию и инвентарю. Обеспечение чистоты в арендуемых помещениях, своевременный вывоз мусора и пищевых отходов; выполнение мероприятий по дезинфекции и дератизации производственных помещений.

4.14 Правильная эксплуатация и обеспечение сохранности оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовых, пищеблоках, обеденных залах.

4.15. Использование переданного имущества по целевому назначению.

4.16. Строгое соблюдение установленных законодательством Российской Федерации санитарных, технических, противопожарных норм, правил и требований, охраны труда.

4.17. Обеспечение свободного доступа ответственных лиц образовательной организации, Управления образования в помещения пищеблока, столовой для контроля процесса приготовления пищи
без вмешательства в производственную деятельность Специализированной организации.

4.18. Обеспечение соответствия качества готовых блюд утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам, их удовлетворительных органолептических свойств
(на вкус, запах, внешний вид).

4.19. Ежегодная инвентаризация имущества, полученного
от образовательной организации.

4.20. Ежегодный (перед началом нового учебного года) технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам, проверка его на работоспособность.

4.21. Заключение договоров на техническое обслуживание и текущий ремонт вверенного оборудования, обеспечение правильной и бережной эксплуатации с соблюдением правил техники безопасности; заключение договоров на возмещение коммунальных услуг; в случае, если по вине Специализированной организации потребуется капитальный ремонт оборудования, Специализированная организация несет затраты по такому ремонту.

4.22. Осуществление текущего ремонта помещений пищеблоков, столовых, участвующих в организации питания и переданных
по договорам аренды; приобретение необходимого инвентаря, посуды, тары, моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды, контрольно-измерительных приборов, необходимых для оказания услуг.

4.23. Организация на базе образовательной организации питания обучающихся ежедневно в дни обучения, каникулярное время
с понедельника по субботу, за исключением выходных дней, праздничных дней, карантинных мероприятий.

4.24. Обеспечение накрытия столов, в том числе сервировку приборов.

4.25. Не превышать сроков реализации продукции, включая время ее транспортировки, установленных для такой продукции сроков реализации.

4.26. Обеспечение наличия автоматизированной информационной системы учета денежных средств в общеобразовательных организациях,
в том числе для персонифицированного контроля использования денежных средств родителей (законных представителей) обучающихся.

4.27. Осуществление мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, в том числе: обеспечение своевременным и обязательным прохождением работниками столовых медицинских и профилактических осмотров.

4.28. Вывешивать утвержденное Примерное меню и дневное меню
с указанием всей информации для потребителя в соответствии
с законодательством.

5. Требования к Специализированной организации

5.1. Требования к организации технологических процессов:

5.1.1. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) Специализированной организацией должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1. выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
2. соблюдение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
3. контроль продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции;
4. контроль функционирования технологического оборудования
в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза
на отдельные виды пищевой продукции;
5. соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
6. содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
7. обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
8. установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
9. ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
10. прослеживаемость пищевой продукции.

5.1.2. Специализированная организация должна иметь программу производственного контроля, разработанную в соответствии
с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля их соблюдения.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается Специализированной организацией в установленном порядке. Ответственность за своевременность организации, полноту
и достоверность осуществляемого производственного контроля несет Специализированная организация.

5.1.3. Для качественного оказания услуг питания желательно наличие у Специализированной организации сертификата продукции
и услуг общественного питания.

Добровольная сертификация услуг подтверждает,
что Специализированная организация имеет понятие о качестве производимой продукции, соблюдает санитарные нормы, знает изменения
в нормативных документах, осуществляет контроль уровня квалификации персонала, надлежащего состояния производственного оборудования, надлежащего качества предоставляемых услуг.

5.2. Требования к персоналу:

5.2.1. Обеспечение высокого уровня качества услуг питания
в образовательных организациях путем наличия в штате Специализированной организации квалифицированных специалистов.

5.2.2. При установлении требований к производственному персоналу учитываются следующие категории оценки:

а) уровень профессиональной подготовки и квалификации,
в том числе теоретические знания и умение применять их на практике;

б) способность к организации производственной деятельности
(для заведующим производством, начальника цеха);

в) знание руководящих отраслевых документов, касающихся профессиональной деятельности;

г) знание и соблюдение профессиональной этики поведения.

5.2.3. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются работники, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию, медицинский осмотр,
а также имеющие профилактические прививки в соответствии
с обязательными требованиями нормативных документов.

5.3. Требования к производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

5.3.1. В целях создания условий для гарантии и безопасности качества, желательно наличие на праве собственности или аренды:

а) блока складских помещений с средне и низкотемпературным холодильным оборудованием для надлежащего хранения продуктов питания;

б) цеха по выработке полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, кулинарной продукции для необходимого обеспечения столовых доготовочного типа, выпускающих продукцию, получившую государственную регистрацию в соответствии с требованиями действующего законодательства для продукции детского питания;

в) технологического и холодильного оборудования, необходимого
и достаточного для осуществления производственных процессов;

г) специализированный транспорт для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), а в случае их отсутствия - в соответствии
с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

5.3.2. При отсутствии собственного специализированного автотранспорта специализированной организации в договоре перевозки грузов (фрахтования, транспортной экспедиции) необходимо предусмотреть соблюдение указанных требований перевозчиком.

5.4. Примерные критерии, характеристики и показатели критериев
для отбора специализированной организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *Критерии* | *Характеристики и показатели критерия* |
| 1. | Квалификация |  |
| 1.1. | Опыт работы | Наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания:а) исполненные договоры, заключенные с образовательными детскими дошкольными и/или школьными учреждениями;б) текущие договоры, заключенные с образовательными детскими дошкольными и/или школьными учреждениями, исполненные не менее чем на половину сроком не менее года |
| 1.2. | Наличие квалифицированных специалистов | Наличие системы специальной оценки условий труда на предприятии в соответствии с законодательством.Наличие штатных квалифицированных специалистов общественного питания по специальности: а) инженер-технолог и/или техник - технолог общественного питания (продукции общественного питания);б) повар с 3 по 6 разряды, в том числе повар детского питания; в) кондитер или пекарь.Опыт работы квалифицированных специалистов общественного питания: общий стаж не менее 3-х лет, в штате оператора питания - не менее года.Повышение квалификации специалистов: план мероприятий по подготовке и повышению квалификации специалистов общественного питания.  |
| 2.  | Гарантия качества и безопасности |  |
| 2.1.  | Производственный контроль | Наличие Программы производственного контроля:а) протоколы лабораторных исследований сырья (продуктов питания) и собственной продукции общественного питания не менее 1 раза в квартал, за период – год; б) действующие договора с аккредитованной лабораторией (испытательным центром) на проведение микробиологических и физико-химических исследований сырья и готовой продукции;в) договора на проведение периодических медицинских осмотров работников, за период - год.  |
| 2.2. | Наличие материально-технической базы | Наличие условий для гарантии и безопасности качества:а) предприятие общественного питания с полным технологическим циклом для производства готовой кулинарной продукции для обеспечения учреждений, не имеющих столовых;б) блок складских помещений с холодильным средне- и низкотемпературным оборудованием для надлежащего хранения продуктов питания;в) цеха по выработке полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей для необходимого обеспечения доготовочных цехов, сертифицированных в соответствии с требованиями действующего законодательства для продукции для детского питания;г) специализированный автотранспорт для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции.  |
| 2.3. | Соответствие услуг требованиям нормативно-правовых актов в сфере общественного питания | Наличие действующего сертификата соответствия услуг общественного питания и выпускаемой продукции общественного питания; наличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции; наличие разработанного меню для детей дошкольного и/или школьного возраста всех возрастных категорий, соответствующего всем требованиям, предъявляемым к составлению такого меню с соответствующим экспертным заключением, выданным аккредитованной лабораторией. Наличие картотеки блюд и изделий (карточек -раскладок) для детского дошкольного и школьного питания.  |
| 3.  | Деловая репутация | Наличие положительной репутации в сфере общественного питания: награды, знаки отличия, звания, грамоты, дипломы, благодарственные письма, отзывы, статьи, общественная деятельность, иная положительная информация об операторе питания, его сотрудниках, его деятельности в организации питания.  |

6. Порядок организации питания обучающихся

в общеобразовательных организациях

6.1. Горячее питание в столовых школьных общеобразовательных организаций финансируется за счет средств субвенций республиканского бюджета, бюджета городского округа, за счет средств родителей (законных представителей);

6.2. В перечень льготных категорий граждан, имеющих право
на льготу по оплате за питание в размере 50 % от стоимости за счет средств местного бюджета (но не более 7 % от общего количества обучающихся) входят:

а) дети из малообеспеченных семей, в которых среднедушевой доход не превышает прожиточного минимума;

б) семьи, имеющие детей – инвалидов;

в) дети, имеющие обоих родителей – инвалидов.

6.3. Льгота в оплате за питание в виде полного освобождения
от оплаты за счет средств местного бюджета, с доплатой до стоимости одного дня питания предоставляется детям из многодетных семей, получающих государственную поддержку из бюджета
Республики Башкортостан в виде социальной помощи по обеспечению бесплатным питанием и обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан (далее – городской округ), реализующих основные общеобразовательные программы.

6.4. Каждый обучающийся (за счет средств бюджета либо средств родителей (законных представителей) в зависимости от категории имеет право на ежедневное получение горячего питания в образовательной организации городского округа в течение учебного года. Предоставление горячего питания обучающимся производится на добровольной основе
со стороны их родителей (законных представителей).

6.5. При организации питания в школьной общеобразовательной организации городского округа следует руководствоваться
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования
к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, настоящим Положением, иными нормативными актами действующего законодательства, регулирующими деятельность организаций в области услуг общественного питания.

6.6. Питание обучающихся в Организациях осуществляется
в заявительном порядке.

6.7. Организация питания обучающихся возлагается
на общеобразовательные организации городского округа.

6.8. Организация заключает договор на оказание услуги
по организации горячего питания обучающихся со Специализированными организациями, соответствующими основным требованиям Методических рекомендаций «Требования к специализированной организации, осуществляющей услуги питания в образовательных учреждениях Республики Башкортостан».

6.9. Управление образования с соблюдением требований Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федерального закона
от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» проводит процедуры по отбору Специализированных организаций, создает Единую комиссию
для проведения процедур.

6.10. Для обучающихся школьных образовательных организаций должно быть организовано горячее питание (завтрак, по желанию обед). Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно организуются обед и полдник. Для воспитанников дошкольных отделений общеобразовательных организаций, интерната при общеобразовательном учреждении организуется четырехразовое горячее питание.

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого
и/или второго блюда, доведенных до кулинарной готовности и порционно оформленных, а также напитков, закусок и фруктов в соответствии
с 10-дневным меню. Фактический рацион питания должен соответствовать меню, утвержденному Специализированной организацией
и согласованному руководителями Организаций и ТО Роспотребнадзора.

6.11. Горячее питание обучающихся Организаций осуществляется
в соответствии с Примерным 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам, разработанным Специализированной организацией
и согласованным с руководителем Организации и с ТО Роспотребнадзора.

6.12. Качество приготовленных блюд до выдачи детям ежедневно проверяется членами бракеражной комиссии. Положение о комиссии
и состав комиссии утверждаются приказом руководителя Организации.

6.13. В Организации могут быть организованы следующие
дополнительные услуги по заявкам руководителя Организации:

а) организация горячего питания для сотрудников Организации;

б) организация горячего питания детей в лагере с дневным пребыванием, трудовом объединении, организованном Организацией
в летний каникулярный период;

в) организация комплексных обедов;

г) продажа кулинарных изделий, выпечки и другой буфетной продукции.

Ассортимент продукции и блюд для дополнительного питания согласовывается с ТО Роспотребнадзора, Управлением образования
и утверждается Специализированной организацией.

6.14. Вопросы организации питания в Организации регламентируются приказами руководителя.

6.15. Ответственность за организацию питания в Организации,
полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается
на руководителя образовательного учреждения и Специализированную организацию.

7. Финансирование питания обучающихся,

обеспечиваемого за счет средств бюджета

7.1. Денежные средства на организацию питания обучающихся, отнесенных к категории обучающихся, получающих питание за счет средств бюджетов различного уровней, предоставляются из средств республиканского бюджета и бюджета городского округа.

7.2. Стоимость питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа, реализующих основные общеобразовательные программы устанавливается постановлением администрации городского округа.

7.3. Получателями бюджетных средств на обеспечение горячего питания льготных категорий обучающихся являются Организации городского округа.

7.3. Управление образования осуществляет финансирование расходов на обеспечение питания льготных категорий обучающихся общеобразовательных организациях за счет ассигнований,
предусмотренных в бюджете городского округа.

7.4. Списки обучающихся, получающих компенсации на питание
за счет средств республиканского и муниципального бюджетов, формируются Организациями по состоянию на 01 октября нового учебного года, заверяются их руководителями и направляются в централизованную бухгалтерию Управления образования.

8. Порядок организации питания обучающихся,

обеспечиваемого за счет средств бюджета

8.1. Основанием получения обучающимися льготных категорий горячего питания является заявление родителей (законных представителей) на имя руководителя образовательной организации,
в котором родитель (законный представитель) сообщает сведения, необходимые для отнесения ребёнка (детей) к категории обучающихся, обеспечиваемых питанием за счет средств бюджетов различного уровня,
с приложением документов, подтверждающих наличие льгот.

8.2. Заявления родителей (законных представителей) регистрируются Организацией и рассматриваются в течение 10 дней на заседании органа самоуправления Организации, в компетенцию которого входит
рассмотрение данного вопроса.

8.3. Решение по принятым заявлениям оформляется протоколом
заседания органа самоуправления Организации. При рассмотрении заявлений орган самоуправления Организации в отдельных случаях,
при возникновении сомнений в размере доходов семьи, может запросить документы, подтверждающие основания получения компенсации за счет средств бюджета.

8.4. Руководитель Организации в течение 3 рабочих дней после принятия решения органом самоуправления Организации издает приказ
об утверждении поименного списка обучающихся, которые имеют право на получение компенсации на питание за счет средств бюджета
и направляет список для согласования в отделение филиала Государственного казенного учреждения Республиканский
центр социальной поддержки населения по городу Нефтекамску.

8.5. На основании приказа руководителя Организации назначенное им ответственное лицо составляет список детей, обеспечиваемых питанием за счет средств бюджета и в срок до 01 октября текущего года предоставляет указанный список в централизованную бухгалтерию Управления образования.

8.6. Вышеназванный список детей может корректироваться Организацией ежемесячно по причине изменения возраста детей, изменения размера прожиточного минимума, изменения имущественного статуса семей, подачи новых заявлений.

8.7. Ответственное лицо Организации ведёт ежедневный
учёт обучающихся, получающих питание за счет средств бюджета.

8.8. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам,
при условии своевременного предупреждения классного руководителя
о таком отсутствии, обучающийся исключаются из заявки на получение горячего питания. Об отсутствии обучающегося родители (законные представители) должны сообщить заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия ребенка.

9. Порядок организации горячего питания обучающихся,
получающих питание засчет средств родителей (законных представителей)

9.1. Основанием получения обучающимися питания, обеспечиваемого за счет средств родителей (законных представителей), является оплата стоимости питания в размере и порядке, устанавливаемом постановлением администрации городского округа.

9.2. Питание обучающихся данной категории осуществляется
на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через кредитные учреждения на лицевой счет обучающегося ежемесячно до 25 числа месяца, предшествующего месяцу, в течение которого будет предоставлена услуга питания, или любым другим способом, согласованным сторонами.

9.3. Рекомендуемая стоимость питания для обучающихся, отнесенных к категории обучающихся, обеспечиваемых питанием за счет бюджетных средств, устанавливается в размере равном стоимости питания обучающегося, обеспечиваемого питанием за счет средств родителей (законных представителей) из расчета на одного обучающегося в день
в течение учебного года.

9.4. Сумма оплаты за питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом рабочих дней в месяце и с учетом посещения образовательной организации.

9.5. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам
(при условии своевременного предупреждения классного руководителя
о таком отсутствии), обучающийся исключается из заявки
на приготовление горячего питания.

9.6. Ответственное лицо Специализированной организации производит перерасчет стоимости полученной услуги и оплаченные,
но не использованные средства засчитываются в платежи будущего периода.

9.7. Об отсутствии обучающегося родители должны сообщить
заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия обучающегося.
В случае отсутствия предупреждения перерасчет стоимости питания
за первый день отсутствия ребенка не производится.

10. Заключительные положения

10.1. Координацию работы по организации питания обучающихся
в Организациях осуществляет Управление образования.

10.2. Контроль за своевременным финансированием Организаций осуществляет финансовое управление администрации городского округа, централизованная бухгалтерия Управления образования осуществляет контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся в соответствии с настоящим Положением.

10.3. Настоящее Положение является обязательным для исполнения финансовым управлением администрации городского округа, Управлением образования, всеми организациями, учреждениями городского округа, Специализированными организациями.

10.4. Руководители образовательных учреждений обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей
(законных представителей) обучающихся общеобразовательных организаций.

10.5. Руководитель образовательной организации несет ответственность за надлежащую организацию питания обучающихся
в возглавляемой им Организации в соответствии с действующим законодательством.