

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО  
На заседании Педагогического совета  
Протокол № 1  
от « 28 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ «СОШ № 52»  
Попова Т. И. \_\_\_\_\_  
Приказ директора МБОУ «СОШ № 52»  
№ 169 от « 30 » августа 2023 г.

На заседании Совета Учреждения  
Протокол № 1  
от « 28 » августа 2023 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ**

### **I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов» (далее – Положение) разработано в соответствии
  - 1.1.1. С законами Российской Федерации:
    - 1.1.1.1. Об образовании в Российской Федерации (№273-ФЗ от 29.12.2012 года);
    - 1.1.1.2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (№52-ФЗ от 30.03.1999 год);
  - 1.1.2. С санитарно-эпидемиологическими требованиями:
    - 1.1.2.1. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
    - 1.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
    - 1.1.2.3. 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)»;
    - 1.1.2.4. К гигиеническим требованиям к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324-03);
    - 1.1.2.5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
    - 1.1.2.6. К организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (СП 1.1.1058-01);
  - 1.1.3. С МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;

1.1.4. С Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов» и локальными нормативными актами, регламентирующими вопросы обеспечения обучающихся питанием;

1.1.5. С Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 года №982 (ред. от 04.07.2020) «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

с целью регулирования деятельности столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов» (далее – Столовая) по оказанию услуг по организации питания обучающихся во все учебные дни кроме дней школьных каникул, праздничных и выходных дней;

1.2. Настоящее Положение:

1.2.1. Является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов» в организационно-управленческой сфере в части образовательных отношений;

1.2.2. Принимается на заседании педагогического совета при условии согласования содержания с руководителем организации общественного питания, предоставляющей услугу по организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов»;

1.2.3. Вводится в действие со дня утверждения, т.е. с 01.09.2023 года на срок действия нормативных документов, регламентирующих организацию питания обучающихся;

1.2.4. Изменения и дополнения в Положение утверждаются приказом директора.

1.3. Организация питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов»; (далее – Школа) осуществляется Школой совместно с организацией общественного питания на договорной основе в специально отведенном для этих целей помещении (далее – Организация).

Школа отвечает за создание необходимых условий для работы подразделений организаций общественного питания, за контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников Школы.

1.4. Пользователи услуг, предоставляемых Столовой:

1.4.1. Все обучающиеся школы с 1 по 11 класс;

1.4.2. Обучающиеся 1-11 классов, имеющих право на обеспечение бесплатным питанием, в том числе:

1.4.2.1. Обучающиеся 1-4 классов;

1.4.2.2. Обучающиеся 5-11-х классов из малообеспеченных семей, имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи, определенный приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики;

1.4.2.3. Обучающиеся 5-11-х классов из многодетных семей;

1.4.2.4. Обучающиеся 5-11-х классов, находящиеся в трудной жизненной ситуации (дети, оставшиеся без попечения родителей, дети – жертвы вооруженных

и межнациональных конфликтов, техногенных катастроф, стихийных бедствий, дети-инвалиды, дети из семей беженцев и вынужденных переселенцев, дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств, которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи);

1.4.2.5. Обучающиеся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья;

1.4.3. Работники Школы:

1.5. Столовая должна оказывать услуги, являющиеся предметом настоящего Положения, а также Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся между Школой и Организацией, с надлежащим качеством в соответствии с требованиями, регламентированными нормативно- правовыми документами.

## **2. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

2.1. Основными принципами организации питания являются:

2.1.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды;

2.1.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах;

2.1.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня;

2.1.4. Повышение доступности и качества школьного питания;

2.2 При наличии недостатков в результатах оказанных услуг Школа и Столовая составляют двухсторонний акт с перечнем необходимых доработок и указанием сроков их выполнения. Столовая обязана своими силами и за свой счет устранить в установленные сроки допущенные недостатки. Акт об оказании услуг подписывается после устранения Столовой всех выявленных при приемке недостатков.

## **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

3.1. Питание обучающихся и работников осуществляется в обеденном зале столовой Школы. Приготовление пищи производится в производственном помещении столовой Школы:

3.2. Школа в соответствии с действующим законодательством предоставляет в безвозмездное пользование Организации производственные помещения Столовой, обеденный зал.

Оборудование, необходимое для оказания услуг, предоставляется Организацией. Кроме того, Организация обеспечивает помещения Столовой кухонным инвентарем, спецодеждой, средствами индивидуальной защиты органов дыхания одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами, а также перчаток, столовой посудой и приборами (тарелки, стаканы, ложки, вилки, разномы и т.д.), дезинфицирующими и моющими средствами, согласно действующим нормам в соответствии с действующим законодательством.

Техническое обслуживание помещений (вывоз мусора, уборка и т.д.) и оборудования осуществляет Школа.

3.3. Штат работников Столовой должен быть укомплектован Организацией работниками общественного питания, имеющих специальную подготовку и своевременно прошедших

медицинские профилактические осмотры в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания (Организация гарантирует наличие медицинских (санитарных) книжек на данных работников).

3.4. Столовая организывает горячее питание (обед), (завтрак) обучающихся в соответствии с требованиями и методическими рекомендациями №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», методическими рекомендациями №0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях».

3.5. Пища должна готовиться по сборникам рецептур, действующим в системе общественного питания, калорийность готовых блюд должна соответствовать норме.

3.6. Не допускается использование генно-инженерно-модифицированных организмов для организации питания обучающихся.

3.7. Столовая ежедневно разрабатывает, размещает на официальном сайте и вывешивает в доступном месте для обозрения утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об наименовании блюд, объемах блюд, пищевых веществ, содержащихся в блюдах (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность блюд, № рецептуры, названия кулинарных изделий.

3.8. Отпуск готовой продукции должен сопровождаться следующими документами: меню и накладная, где указан выход, стоимость каждого блюда на одного человека, количество отпущенных обедов.

3.9. Ежедневно до приема пищи обучающимися должен проводиться её бракераж с участием медицинского работника и (или) представителя Школы в соответствии с положением «О бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №52». Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Школы.

3.10. Организация питания в Столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком, разработанным ответственным за организацию питания, исходя из расписания учебных занятий, и утвержденным директором Школы. График питания обучающихся доводится до сведения классных руководителей, обучающихся и родителей (законных представителей).

3.11. Контроль за соблюдением режима питания обучающихся в Столовой и порядка во время приема обучающимися пищи возлагается на ответственного за организацию питания обучающихся, классных руководителей и дежурного администратора.

3.12. После окончания приема пищи обучающиеся 1-4 классов вместе с классным руководителем, а обучающиеся 5-11 классов самостоятельно собирают и относят используемую посуду и приборы в специально отведенное место для сбора посуды, а затем выходят из зала.

#### **4. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ОКАЗАНИЯ УСЛУГ.**

4.1. Контроль за соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции могут осуществлять:

4.1.1. Директор Школы;

4.1.2. Медицинский работник;

- 4.1.3. Ответственный за организацию питания;
- 4.1.4. Бракеражная комиссия;
- 4.1.5. Комиссия по изучению вопросов организации питания обучающихся «Родительский контроль».

4.2. Организация осуществляет систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, может осуществляться органами Роспотребнадзора;

4.3. Контроль за целевым использованием, учетом поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет Организация;

4.4. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, в том числе:

4.4.1. За качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;

4.4.2. За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий;

4.4.3. За соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении;

4.4.4. Проводит контроль соблюдения условий температурных режимов хранения в холодильном оборудовании и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

4.4.5. Обеспечивает поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

4.5. Школа осуществляет систематический контроль:

4.5.1. За ценообразованием, стоимостью набора продуктов;

4.5.2. За качеством и полновесностью порций готовой продукции, технологией приготовления готовой продукции. Вкусовыми качествами блюд;

4.5.3. Качеством используемых продуктов, соблюдением сроков их реализации, условий хранения;

Ежедневно проводит бракераж пищи (состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора);

4.5.4. За организацией приема пищи обучающимися, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

4.5.5. За целевым использованием и состоянием холодильного, торгово-технологического и санитарно-технического оборудования, предоставленного в пользование Организации, включая инструментальный контроль за соответствием его эксплуатационных характеристик требованиям нормативных и технических документов, без вмешательства в прочую оперативно-хозяйственную деятельность Организации;

4.5.6. За состоянием помещений Столовой согласно требований СанПиН к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение 3.5.2.3472-17;

4.5.7. За состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности готовых блюд

пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами).

4.6. Родительский контроль за организацией питания детей в организованных детских коллективах, порядок проведения которого регламентирован локальным нормативным актом Школы. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- 4.6.1. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 4.6.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 4.6.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 4.6.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 4.6.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 4.6.6. наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 4.6.7. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- 4.6.8. информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей и участия в работе Комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся. Итоги проверок могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, Управления образования Администрации города Ижевска, руководителя организации общественного питания и (или) органов контроля (надзора).

## **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

5.1. Организация имеет право:

5.1.1. Запрашивать у Школы в письменной форме сведения и документы, необходимых для надлежащего исполнения, принятых на себя обязательств по настоящему Договору на оказание услуг по организации питания обучающихся между Школой и Организацией;

5.1.2. Требовать оплату в порядке, предусмотренном Договором на оказание услуг по организации питания обучающихся между Школой и Организацией;

5.2. Организация не имеет права привлекать субподрядчиков к исполнению своих обязательств по Договору на оказание услуг по организации питания обучающихся между Школой и Организацией (далее – Договор);

5.3. Школа имеет право:

5.3.1. Требовать от Организации надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков;

5.3.2. Организовывать и проводить совещания, семинары, круглые столы и разъяснительную работу по организации питания обучающихся, его

совершенствования и распространению положительного опыта работы Организации у Заказчика;

5.3.3. Требовать от Организации своевременного представления надлежащим образом оформленного комплекта отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями Договора;

5.3.4. Приостановить оплату оказанных услуг, если Организацией не выполнены обязательства по Договору в части предоставления до 5-го числа следующего месяца:

5.3.4.1. Счета-фактуры за фактически отпущенное питание на основании заборных листов, актов об оказании услуг;

5.3.4.2. Счета-фактуры, в которых указываются цена и объем оказанных услуг и которые является основанием для осуществления расчета с учетом цены Контракта;

5.3.5. На любом этапе (периоде) услуг запрашивать у Организации информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг;

5.3.6. Осуществлять в любое время контроль качества оказания услуг (см. п. 4.2. настоящего Положения):

5.3.7. Привлекать специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания, для проведения обследования качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся Школы, а также качества и ценообразования оказания услуг по организации питания в Школе;

5.3.8. Предъявлять Организации претензии по качеству продукции и оказания услуг;

5.3.9. Отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленным Договором, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг;

5.3.10. Назначить Организации разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге;

5.3.11. Привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в Договоре;

5.4. Родители (законные представители), осуществляющие родительский контроль за организацией питания детей, имеют право:

5.4.1. Заранее запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания;

5.4.2. Задавать вопросы и получать ответы от представителя администрации Школы и от представителя организатора питания в рамках их компетенций;

5.4.3. Запрашивать сведения о работе бракеражной комиссии;

5.4.4. Участвовать в проведении мероприятий по информированию обучающихся о здоровом питании;

5.4.5. Посещать помещение (обеденный зал столовой), где осуществляется реализация основного питания и приема пищи обучающимися;

5.4.6. Получать необходимые сведения об организации питания в части деятельности организатора питания в столовой Школы от ответственного за организацию питания в Школе и (или) с официального сайта Школы;

- 5.4.7. Сравнить меню основного питания на день посещения с утвержденным меню с фактически выдаваемыми блюдами;
  - 5.4.8. Приобрести за наличный расчет и попробовать блюда и продукцию основного меню;
  - 5.4.9. Наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного меню (оценить «поедаемость» блюд);
  - 5.4.10. Фиксировать результаты наблюдений в Оценочном листе и Акте проведения проверки организации горячего питания обучающихся;
  - 5.4.11. Довести информацию до сведения администрации Школы;
- 5.5. Родители (законные представители), осуществляющие родительский контроль за организацией питания детей, не в праве:
- 5.5.1. Проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
  - 5.5.2. Отвлекать обучающихся во время приема пищи;
  - 5.5.3. Находиться в столовой Школы вне графика, утвержденного директором Школы.
- 5.6. Организация обязана:
- 5.6.1. Оказать услуги в соответствии с условиями Договора и гарантировать качество оказываемых услуг в соответствии с требованиями, предъявляемыми корганизации питания обучающихся;
  - 5.6.2. Обеспечивать пищеблок Столовой необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами;
  - 5.6.3. Разработать примерное меню, с учетом продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастной категории и физической нагрузки обучающихся. Приготовление питания осуществлять по сборникам рецептур, действующим в системе общественного питания из продуктов, на которые имеются сертификаты соответствия, и срок годности которых не заканчивается на момент их приготовления. Калорийность готовых блюд должна соответствовать норме. Не допускать использование генно-инженерно- модифицированных организмов для организации питания обучающихся в Школе;
  - 5.6.4. Обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
  - 5.6.5. Предоставлять Школе:
    - 5.6.5.1. Документы, регламентирующие организацию питания обучающихся;
    - 5.6.5.2. Достоверную информацию о поставляемых товарах (работах, услугах), в том числе:
      - 5.6.5.2.1. Сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг);
      - 5.6.5.2.2. Сведения о составе (в том числе наименование) использованных



- в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, их назначении;
- 5.6.5.2.3. Сведения об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд;
  - 5.6.5.2.4. Информацию о весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания;
  - 5.6.5.2.5. Сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях;
  - 5.6.5.2.6. Информацию об обязательном подтверждении соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям;
  - 5.6.5.2.7. Сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству, необходимые для приемки товара по качеству;
  - 5.6.5.2.8. Документацию по ценообразованию готовых блюд и кулинарных изделий;
  - 5.6.5.2.9. Информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц, неделю) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов;
  - 5.6.5.2.10. Копии документов по приемке продуктов питания, используемых для приготовления питания;

5.6.6. Установить наценки, не превышающие предусмотренные действующим законодательством по ценообразованию для предприятий общественного питания, обслуживающих школьные столовые;

5.6.7. Обеспечить производственные помещения, раздачу столовой, всем необходимым торгово-технологическим оборудованием, посудой, приборами, кухонным инвентарем, спецодеждой, средствами индивидуальной защиты органов дыхания одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами, а также перчаток, моющими средствами и нормами оснащения;

5.6.8. Обеспечивать содержание занимаемых помещений и оборудования, мебели и инвентаря, в том числе предоставляемых Школой, с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации;

5.6.9. Проводить техническое обслуживание и текущий ремонт торгово-технологического оборудования, находящегося в производственных помещениях, раздаче Столовой;

5.6.10. Проводить косметический ремонт производственных помещений, раздачи Столовой;

5.6.11. Производить Школе возмещение коммунальных платежей за выделенную площадь для организации питания, если иное не предусмотрено правовым актом Администрации города Ижевска;

5.6.12. В случае невозможности выполнения обязательств по Договору в письменной форме известить директора Школы о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Организации на основании предписания контролирующих органов);

5.6.13. Исполнитель не вправе привлекать субподрядчиков к исполнению своих обязательств;

5.7. Школа обязана:

5.7.1. Обеспечить оплату услуг в соответствии с условиями Договора;

5.7.2. Устанавливать режим питания обучающихся и график работы Столовой и согласовывать их с Организацией;

5.7.3. Содействовать в пожарной и наружной охране Столовой в нерабочее время;

5.7.4. Согласовывать с Организацией проведение культурно-массовых мероприятий в случае обеспечения обслуживания этого мероприятия Столовой или проведения мероприятия в помещении Столовой.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.**

6.1. Стороны, обеспечивающие предоставление услуги по организации питания обучающихся Школы, несут ответственность в соответствии законодательством РФ за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору и настоящему Положению;

6.2. Организация несет ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд, качество, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) в соответствии с действующим законодательством РФ;

6.3. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в Школе несет директор и ответственный за организацию питания;

6.4. Родители (законные представители), осуществляющие родительский контроль за организацией питания детей, несут ответственность: за соблюдение норм действующих санитарно-эпидемиологических требований, действующих требований законодательства при выполнении любых действий, связанных с осуществлением организации родительского контроля, за принятие конкретных решений по каждому рассматриваемому вопросу, с указанием ответственных лиц и сроков их решения.

## **7. РАЗРЕШЕНИЕ СПОРОВ.**

7.1. Все споры и разногласия, возникшие в ходе исполнения Договора, разрешаются сторонами путем переговоров, сторона, получившая претензию должна ответить в течение десяти рабочих дней, а в случае не достижения соглашения – в Арбитражном суде Удмуртской Республики.

7.2. Стороны предусматривают претензионный порядок урегулирования споров; срок рассмотрения претензий: не более 15 календарных дней.

7.3. При невозможности разрешения споров и разногласий путем переговоров, они разрешаются в Арбитражном суде Удмуртской Республики в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

8.1. Ответственный за организацию питания обучающихся в Школе назначается приказом директора из числа педагогических работников.

8.2. Порядок обеспечения обучающихся бесплатным питанием регламентируется локальным нормативным актом «Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся 5-11 классов Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углублённым изучением отдельных предметов»;

8.3. Оплата питания различных категорий обучающихся, получающих услугу по организации питания обучающихся, производится за счет средств родителей (законных представителей) или бюджетных средств Удмуртской Республики и муниципального

образования «Город Ижевск».

8.4. Расходы на питание обучающихся из малообеспеченных семей осуществляются за счет средств бюджета Удмуртской Республики, муниципального образования «Город Ижевск» на условиях софинансирования;

8.5. Расходы на питание обучающихся из многодетных семей осуществляется за счет средств бюджета Удмуртской Республики;

8.6. Расходы на питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляются за счет средств бюджетов Удмуртской Республики и муниципального образования «Город Ижевск»;

8.7. Расходы на организацию горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, осуществляется за счет средств федерального, республиканского, муниципального бюджетов на условиях софинансирования.