

Принято
Педагогическим советом
МБОУ СОШ №1 с.Грабово
Протокол №1
от «01» сентября 2020



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №1 с.Грабово
Н.В. Ломакина

Положение
об организации питания обучающихся
МБОУ СОШ №1 с.Грабово

1. Общие положения

- 1.1 Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №1 с. Грабово и Филиале МБОУ СОШ №1 с. Грабово в с. Пыркино (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержке и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3 Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
 - 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»;
 - Уставом школы
- 1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5 настоящего Положения.
- 1.7 После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

- 2.1 Основными целями и задачами при организации питания в МБОУ СОШ №1 с. Грабово является:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, по принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка обучающихся группы ОВЗ, из многодетных малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Организация питания

3.1. Общий порядок

3.1.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.2. Питание, организованное в МБОУ СОШ №1 с. Грабово, предоставляется на платной, льготной и бесплатной основе.

3.1.3. Рекомендуемая стоимость питания (завтрака и обеда) составляет:
- обучающимся 1-4 классов не более 73 рублей 85 копеек (завтрак - первая смена, обед - вторая смена);
- обучающимся 5-11 классов: завтрак - не более 60 рублей 00 копеек, обед - не более 85 рублей 00 копеек.

3.1.4. Питание, организованное в МБОУ СОШ №1 с. Грабово, осуществляется за счет родительских средств, федеральных средств, региональных средств и муниципальных средств бюджета, дотационное и бесплатное питание.

3.1.5. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.1.6. Для организации питания обучающихся используется столовая, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.1.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.1.8. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.1.9. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.1.10. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; 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)»

3.1.11. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.1.12. Примерное меню утверждается директором школы.

3.1.13 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.1.14 Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется внештатными сотрудниками школы (на основании договора №15 с ООО «Новация»), прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения (на основании договора №15 ООО «Новация»).

3.1.16. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.1.17. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.2. Порядок предоставления льготного питания обучающимся.

3.2.1. Порядок предоставления льготного питания определяет условия предоставления мер социальной поддержки обучающимся во время учебной деятельности за счет муниципальной программы Бессоновского района Пензенской области «Развитие образования в Бессоновском районе на 2014- 2022 годы» утвержденной постановлением администрации Бессоновского района Пензенской области от 19.11.2013 №1970 (с последующими изменениями) (далее - Программа).

3.2.2. Правом на получение льготного горячего питания, дети из многодетных малообеспеченных семей, дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья. Для многодетных малообеспеченных семей согласно Программы установлена дотационная плата 50% от стоимости обеда, при условии оплаты родителями (законными представителями) остальных 50% от стоимости обеда. Дети с ограниченными возможностями здоровья и дети- инвалиды, обучающиеся в МБОУ СОШ №1с. Грабово, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед)».

3.2.3. Для получения дотационной платы, предусмотренной для детей из многодетных малообеспеченных семей один из родителей (законный представитель) обучающегося предоставляет в общеобразовательную организацию следующие документы:

- заявление одного из родителя (законного представителя) на имя руководителя общеобразовательной организации, утвержденное Приложением № 2 к настоящему положению;
 - копия паспорта родителя (законного представителя), обращающегося с заявлением;
 - копии свидетельства о рождении на каждого несовершеннолетнего ребенка;
 - копия СНИЛС ребенка;
- справка из УСЗН, подтверждающая, что семья имеет статус малообеспеченной, либо решение комиссии по льготному питанию данного учреждения, подтверждающее необходимость в обеспечении льготным питанием обучающегося, семья которого находится в трудной жизненной ситуации (выданная на основании акта обследования жилищных условий членами родительского комитета класса).

Все предоставляемые копии заверяются печатью и подписью руководителя общеобразовательной организации. Справки предоставляются в подлинниках.

3.2.4. Для получения бесплатного двухразового питания, предусмотренного для детей-инвалидов, один из родителей (законный представитель) обучающегося предоставляет в общеобразовательную организацию следующие документы:

- заявление одного из родителя (законного представителя) на имя руководителя общеобразовательной организации, утвержденное Приложением № 2 к настоящему приказу;
- копия паспорта родителя (законного представителя), обращающегося с заявлением;
- копия свидетельства о рождении ребёнка;
- копия СНИЛС ребенка;
- медицинское заключение соответствующего компетентного органа о присвоении той или иной группы инвалидности (справка МСЭ).

Все предоставляемые копии заверяются печатью и подписью руководителя общеобразовательной организации.

- 3.2.5. Для получения бесплатного двухразового питания, предусмотренного для детей с ограниченными возможностями здоровья, один из родителей (законный представитель) обучающегося предоставляет в общеобразовательную организацию следующие документы:
- заявление одного из родителя (законного представителя) на имя руководителя общеобразовательной организации, утвержденное Приложением № 2 к настоящему приказу;
 - копия паспорта родителя (законного представителя), обращающегося с заявлением;
 - копия свидетельства о рождении ребёнка;
 - копия СНИЛС ребенка;
- Коллегиальное заключение центральной психолого-медико- педагогической комиссии (заключение ПМПК),
- Все предоставляемые копии заверяются печатью и подписью руководителя общеобразовательной организации.
- 3.2.6. Решение на предоставление питания на льготной основе принимается на основании предоставленного пакета документов, установленного п.2.2.3.,2.2.4.,2.2.5. настоящего Положения, и оформляется приказом директора общеобразовательной организации.
- 3.2.7. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни.
- 3.2.8. Определенный в установленном порядке ответственный за организацию школьного питания общеобразовательной организации ведет ежедневный учет учащихся, получающих льготное питание в данной организации по классам.
- 3.2.9. Управление образования Бессоновского района по представлению руководителем МБОУ СОШ №1 с. Грабово определяет объем финансирования общеобразовательной организации исходя из средств, предусмотренных муниципальной программой Бессоновского района Пензенской области «Развитие образования в Бессоновском районе на 2014-2020 годы».

3.3. Порядок предоставления бесплатного горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование в МБОУ СОШ№1с.Грабово Бессоновского района

- 3.3.1. Порядок предоставления бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ СОШ№1с.Грабово определяет условия предоставления субсидий из бюджета Пензенской области бюджету Бессоновского района Пензенской области софинансирование расходных обязательств муниципального района, возникающих при реализации муниципальной программы Бессоновского района Пензенской области «Развитие образования в Бессоновском районе на 2014-2022 годы» утвержденной постановлением администрации Бессоновского района Пензенской области от 19.11,2013 №1970 (с последующими изменениями) (далее - Программа) предусматривающей мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Бессоновского района.
- 3.3.2 Настоящий Порядок регулирует механизм предоставления и распределения субсидий из бюджета Пензенской области бюджету Бессоновского района на софинансирование расходных обязательств, возникающих при реализации муниципальной программы Бессоновского района Пензенской области «Развитие образования в Бессоновском районе на 2014-2022 годы» утвержденной постановлением администрации Бессоновского района Пензенской области от 19.11.2013 №1970 (с последующими изменениями) (далее - Программа) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Бессоновского района.
- 3.3.3 Субсидии предоставляются в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных в бюджете Пензенской области (сводной бюджетной росписи) на соответствующий финансовый год и плановый период, и лимитов бюджетных обязательств, утвержденных в установленном порядке Министерству образования Пензенской области (далее - Министерство) на следующие цели:
- 3.3.3.1 на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в Бессоновском районе Пензенской области, в части оплаты стоимости условного (минимального) набора продуктов питания.
- 3.3.3.2 на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в Бессоновском районе Пензенской области, в части затрат, связанных с приготовлением горячего питания, организациями общественного питания образовательных организаций для

обслуживания обучающихся (заработная плата работников, отчисления, производственный контроль, логистика, содержание и ремонт оборудования, пищеблоков и т.д.).

3.3.4. Объем средств осуществляется на расходные обязательства, возникающие при реализации:

- из расчета стоимости одного горячего питания (условного минимального набора продуктов питания) на 1 обучающегося по программам начального общего образования в день 50,93 рубля и. на условиях софинансирования 92% федеральный бюджет, 3% региональный бюджет и 5% бюджет Бессоновского района Пензенской области.

- исходя из коэффициента (0,45) затрат, связанных с приготовлением пищи организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся (заработная плата работников, отчисления, производственный контроль, логистика, содержание и ремонт оборудования, пищеблоков и т.д.) от стоимости одного горячего питания (условного (■ минимального) набора продуктов питания) на условиях софинансирования 78,5% бюджет Пензенской области.

3.3.5. Обучающиеся, получающие начальное общее образование в МБОУ СОШ №1с.Грабово обеспечиваются одним бесплатным приемом пищи- завтраком или обедом в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем организации ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.7. Ответственное лицо за организацию питания (назначенное приказом директора школы):

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

4.8. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

- постоянно вести текущий учёт движения учащихся;

- рассматривать на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие документы.

5. Права участников процесса.

5.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в МБОУ СОШ №1с.Грабово в течение учебного года, в дни и часы работы общеобразовательной организации.

5.2. Получение питания обучающимися производится исключительно на добровольной основе.

5.3.Руководитель общеобразовательной организации имеет право контролировать качество производимой продукции.

6. Обязанности сторон участников процесса организующих горячее питание

6.1. Руководитель МБОУ СОШ№1с.Грабово является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием,

6.2. Приказом директора МБОУ СОШ №1 с.Грабово из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

6.3. Ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ№1с.Грабово осуществляет контроль за: организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;

- посещением столовой обучающимися, учётом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

6.4. Ответственность за организацию питания классного коллектива в МБОУ СОШ№1с.Грабово несёт классный руководитель, который: обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса; контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием; организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

6.5. Юридические лица независимо от организационных правовых форм и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- соблюдение МБОУ СОШ№1с.Грабово правил СанПиН утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача от 23.07.2008 №45;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения при их наличии и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально- технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

- 6.6. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.
- 6.7. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 6.8. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 к СанПиНу •2.4.5.2409-08).
- 6.9. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.10. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08).
- 6.11. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08).
- 6.12. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложения 11 к СанПиНу 2.4.5.2409-08).
- 6.13. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемые к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 к СанПиНу 2.4.5.2409-08).

7. Контроль организации горячего питания в МБОУ СОШ №1 с.Грабово

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет бухгалтерия Управления образования Бессоновского района Пензенской области.

7.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Управления образования Бессоновского района Пензенской области.

7.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, представители Управления образования Бессоновского района Пензенской области.

7.5. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за своевременную оплату питания в школе.