

ПРИЛОЖЕНИЕ
УТВЕРЖДЕН

постановлением администрации
муниципального образования
город Лабинский район
от №

**Порядок
обеспечения питанием обучающихся в муниципальных
общеобразовательных организациях муниципального образования
Лабинский район**

Порядок обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Лабинский район разработан в соответствии с Федеральными законами от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 6 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Уставом муниципального образования Лабинский район.

Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

При организации питания в обязательном порядке учитываются требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года, рекомендациями Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 27 августа 2020 года № 47.01.15-18013/20.

1. Основные принципы организации рационального питания учащихся

1.1. Рациональное питание направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

1.2. Основными принципами рационального питания являются:

1.2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма.

1.2.2. Удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах.

1.2.3. Оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

1.3. В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных питательных веществ.

1.4. Важным элементом организации рационального питания обучающихся является правильное распределение калорийности и состава пищи.

1.5. При составлении рационов питания рекомендуется соблюдать требования по массе порций блюд в соответствии с возрастными особенностями.

1.6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий другими при условии их соответствия по пищевой ценности.

1.7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов, и микроэлементов, необходимых для их нормального развития и роста.

1.8. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

1.9. Для обучающихся 7-11 лет используется меню, разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный политехнический университет, а также экспертным заключением, выданным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 27 августа 2020 года № 4607/03-2.

1.10. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

1.11. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

1.12. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

1.13. Витамины блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

1.14. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

1.15. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

1.16. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

1.17. О проводимых в организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательной организации должна информировать родителей обучающихся.

1.18. В целях дополнительного оздоровления учащихся общеобразовательных организаций муниципального образования город Лабинский район необходимо обеспечить учащихся начальных классов молоком не более двух раз в неделю.

2. Основные требования по организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется на основании утвержденного руководителем общеобразовательной организации муниципального образования Лабинский район Положения по организации питания.

2.2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях возлагается на:

2.2.1. Управление образования администрации муниципального образования Лабинский район.

2.2.2. Муниципальные образовательные организации муниципального образования Лабинский район (далее - МОО).

2.2.3. Организации общественного питания (индивидуальные предприниматели), с которыми заключены муниципальные контракты (договоры) (далее – Поставщики питания).

2.3. В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» МОО в целях организации полноценного и рационального питания обучающихся необходимо:

2.3.1. Создать условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающимся, для чего согласно контракту (договору) предоставлять привлеченным организациям общественного питания (индивидуальным предпринимателям), обслуживающим учащихся в соответствии с установленными СанПиНами и нормативами и в порядке, установленном частью 3.2. статьи 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции»: набор производственных и складских помещений, обеденных залов, торгово-технологического и холодильного, весоизмерительного оборудования, а также силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи.

2.3.2. МОО обязаны осуществлять за свой счет:

2.3.2.1. Капитальный, текущий ремонт и реконструкцию пищеблоков при учебных заведениях (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования.

2.3.2.2. Охрану объектов общественного питания, размещенных на территории организации, оснащение их пожарно-охранной сигнализацией.

2.3.2.3. Совместно с Поставщиками питания организацию в учебные дни рационального питания обучающихся в соответствии с Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года и другими нормативными документами, рекомендациями Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 27 августа 2020 года № 47.01.15-18013/20.

2.3.2.4. Организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведение учета и расчетов за питание с организациями общественного питания. Обеспечить контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели.

2.3.2.5. Совместно с Поставщиком питания и родительским комитетом МОО разработку графика группового посещения столовой (буфета) под руководством классного руководителя. Во время приема пищи обучающимися обеспечить дежурство педагогических работников.

2.3.2.6. Организацию совместно с родительским комитетом повседневной работы по максимальному охвату школьников горячим питанием.

2.3.2.7. Назначение в каждой МОО ответственного представителя, возложив на него обязанности контроля и учета питания обучающихся.

2.3.2.8. Обсуждение на родительском собрании вопросов, связанных с улучшением организации горячего питания, осуществлением контроля над работой школьного пищеблока и оказания ему помощи.

2.3.2.9. Совместно с родительскими комитетами МОО создание комиссии по питанию, которая осуществляет ежедневный контроль над качеством и ассортиментом блюд и буфетной продукции, выполнением меню, состоянием санитарных условий питания. Все замечания и предложения дежурных членов комиссий должны фиксироваться в контрольном журнале.

2.3.2.10. Организацию работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.3.2.11. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся, исполнение Поставщиком питания требований постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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. Основные обязанности Поставщика питания

3.1. Поставщику питания для осуществления рационального и безопасного питания обучающихся необходимо:

3.1.1. Оказывать услуги по организации питания в школьных столовых (буфетов) по графику, согласованному с администрацией МОО, и в соответствии с требованиями действующих СанПиНов и других нормативных актов, рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, 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).

3.1.2. Разрабатывать меню на период не менее двух учебных недель. Для питания обучающихся 1-4 классов использовать меню, разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный политехнический университет, и подтвержденное экспертным заключением, выданным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 27 августа 2020 года № 4607/03 -2.

3.1.3. Предоставлять через школьные пищеблоки учащимся полноценное и рациональное питание по ценам и меню, согласно заключенных муниципальных контрактов (договоров) в соответствии с режимом (графиком), согласованным с администрацией МОО. Питание организовывается по меню, утвержденному администрацией МОО.

3.1.4. Размещать меню на отпускаемую продукцию в местах ее реализации.

3.1.5. Своевременно снабжать школьные столовые (буфеты) необходимыми продовольственными товарами, сырьем, готовой продукцией в соответствии с разработанными и утвержденными меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

3.1.6. Обеспечить приготовление завтраков и обедов высокого качества, организовать ежедневный контроль над качеством приготовления блюд и изделий, а также их бракераж и направление на лабораторное исследование, соответствие ГОСТам и ТУ.

3.1.7. Независимо от организации основного питания (завтраки, обеды), обеспечить для учащихся в возрасте от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательной организации более 3-4 часов, возможность дополнительного питания, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже: мучных, кондитерских, булочных изделий, а также пищевых продуктов в потребительской упаковке, с учетом предельных наценок, установленных законодательством.

3.1.8. Обеспечить содержание пищеблоков, обеденных залов и оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

3.1.9. Обеспечить наличие фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, а также столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (допускается использование одноразовых столовых приборов и

посуды, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с

7

пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки, повторное использование одноразовой посуды не допускается).

3.1.10. Обеспечивать работников школьных столовых (буфетов) санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.1.11. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров.

3.1.12. Оказывать дополнительные услуги по доставке готовой продукции, полуфабрикатов, сырья от базовых столовых к столовым при общеобразовательных организациях.

4. Порядок финансирования

4.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.2. Основным источником финансирования питания учащихся 5-11 классов является родительская плата (далее - родительский взнос), размеры которой устанавливаются исходя из уровня средних розничных цен, установленных администрацией муниципального образования Лабинский район, с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. МОО совместно с родительским комитетом школы самостоятельно принимает решение о порядке расчетов с Поставщиком питания.

4.3. Дополнительным источником финансирования питания являются средства, направляемые из бюджетов разных уровней, предназначенные для социальной поддержки семей, имеющих детей, обучающихся по очной форме в общеобразовательных учреждениях.

4.4. Финансовое обеспечение питания в общеобразовательных учреждениях производится из средств местного бюджета в сумме, установленной действующими нормативными правовыми актами муниципального образования Лабинский район, из краевого бюджета - в соответствии с нормативными правовыми актами Краснодарского края.

4.5. Заключение контрактов (договоров) на оказание услуг по организации питания учащихся МОО осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.6. Конкретный размер и порядок оплаты за коммунальные услуги и пользование помещением определяется договором между Поставщиком питания

и МОО, согласованным с управлением имущественных отношений Лабинского района.

4.7. Руководитель МОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием. В МОО приказом директора назначаются ответственные за организацию питания, которые формируют списки и ведут учет детей, координируют работу по охвату всех обучающихся питанием, ежемесячно предоставляют в Муниципальное казенное учреждение Централизованная бухгалтерия управления образования Лабинского района табеля учета посещения учащимися столовой для оплаты счетов поставщикам в течение 3 рабочих дней после окончания календарного месяца.

4.8. Субсидия на финансирование организации бесплатного питания обучающимся в 1-4 классах перечисляется на лицевые счета МОО на основании представленной в управление образования Лабинского района заявки на финансирование не позднее 5 рабочих дней с момента доведения предельных объемов финансирования Министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края.

4.9. МОО осуществляют расчеты с Поставщиками питания в соответствии с заключенными контрактами (договорами).

5. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

5.1. Поставщик питания обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, 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);

проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

5.2. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающихся МОО или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные

характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции и (или) организации питания (без конкурсных процедур).

5.3. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

6. Порядок подготовки заявок для определения Поставщика питания по муниципальному контракту

6.1. Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» регулирует отношения, направленные на обеспечение государственных и муниципальных нужд в целях повышения эффективности, результативности осуществления закупок товаров, работ, услуг, обеспечения гласности и прозрачности осуществления таких закупок, предотвращения коррупции и других злоупотреблений в сфере таких закупок.

6.2. МОО при определении Поставщика питания независимо от источников финансового обеспечения их исполнения обязаны действовать в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

7. Порядок возмещения коммунальных услуг поставщиками горячего питания общеобразовательным организациям

7.1. МОО предоставляет Поставщику питания электроэнергию, газ, горячую и холодную воду, тепловую энергию, для приготовления пищи и тепловую энергию для организации питания в помещении пищеблока.

7.2. Поставщиком питания производится возмещение коммунальных и хозяйственных расходов. Возмещение коммунальных расходов осуществляется ежемесячно в срок до десятого числа, по договору, заключенному с МОО, согласно показаниям приборов учета, установленных в помещении пищеблока муниципальной общеобразовательной организации, либо исходя из расчёта, установленного между МОО и Поставщиком питания.

7.3. Возмещение расходов за поставленную тепловую энергию производится с начала отопительного сезона и завершается по окончании отопительного сезона.

7.4. В случае отсутствия установленных и функционирующих радиаторов отопления в помещении пищеблока возмещение затрат за поставленную тепловую энергию не производится.

7.5. Вывоз мусора осуществляется Поставщиком питания по договору, заключенному с организацией, осуществляющей вывоз ТБО.

7.6. В течение 5 рабочих дней после получения от Поставщика питания счета-фактуры, акта выполненных работ, документов подтверждающих оплату коммунальных услуг, МОО подписывает акты приема-сдачи услуг.

10

8. Условия предоставления помещений пищеблока, а также технологического оборудования общеобразовательной организации для раздачи и приготовления пищи

8.1. Поставщик питания оказывает услуги по организации питания обучающихся в МОО, используя на условиях аренды либо безвозмездного пользования оборудованные для раздачи и приготовления пищи помещения пищеблока, технологическое оборудование общеобразовательной организации (далее - имущество), а также организует приготовление и раздачу пищи.

8.2. Срок предоставления в аренду или безвозмездное пользование имущества не может превышать срок исполнения контракта (договора) об организации горячего питания детей.

8.3. Аренда (безвозмездное пользование) объектами нежилых помещений (пищеблоки) и технологического оборудования, закрепленных на праве оперативного управления за образовательными организациями, должна производиться в соответствии с договором, заключенным между Поставщиком питания и МОО по согласованию с управлением имущественных отношений Лабинского района.

8.4. Размер арендной платы за пользование помещением пищеблока и технологическим оборудованием устанавливается в соответствии с расчетом, предоставляемым управлением имущественных отношений Лабинского района.

8.5. Поставщик питания обучающихся обязан пользоваться предоставленным МОО помещением пищеблока и технологическим оборудованием только для приготовления и раздачи пищи обучающимся и работникам МОО.

8.6. Поставщик питания обязан обеспечивать режим работы помещения для приготовления и раздачи пищи в соответствии с режимом работы МОО.

8.7. Поставщик питания обязан производить оплату коммунальных услуг (возмещать расходы на оплату услуг), потребленных им в помещении пищеблока и обеденном зале МОО при приготовлении и раздаче пищи.

8.8. Направление и расходование денежных средств, полученных от аренды, производится на ведение уставной деятельности МОО (в том числе на обеспечение пожарной и антитеррористической безопасности, соблюдение требований санитарно-эпидемиологических норм и правил в помещениях МОО, ремонта и оснащения помещения пищеблока, зала для приема пищи, медицинских кабинетов МОО).

9. Контроль в сфере обеспечения питанием обучающихся в МОО

9.1. Контроль в сфере обеспечения питанием обучающихся в МОО осуществляет Управление образования Лабинского района.