



**АДМИНИСТРАЦИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ  
ГОРОД-КУРОРТ СОЧИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

от 19.08.2021

№ 1811

**Об утверждении Порядка организации питания обучающихся  
в муниципальных образовательных организациях  
муниципального образования городской округ город-курорт Сочи  
Краснодарского края, реализующих общеобразовательные программы  
начального общего образования, основного общего образования,  
среднего общего образования**

В соответствии с Федеральными законами от 6 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях совершенствования организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования, **ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить Порядок организации питания в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования (прилагается).

2. Управлению информации и аналитической работы администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края (Мруг) опубликовать настоящее постановление в средствах массовой информации.

3. Управлению информатизации и связи администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края (Лавриенко) разместить настоящее постановление на официальном сайте администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края в информационно-коммуникационной сети Интернет.

4. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на

заместителя главы муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края Каниук Е.М.

5. Настоящее постановление действует в федеральной территории «Сириус» до 1 января 2022 года либо до окончания срока действия соглашения заключенного между органами местного самоуправления муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края и органами публичной власти федеральной территории «Сириус», о передаче полномочий.

6. Настоящее постановление вступает в силу на следующий день после дня его официального опубликования.

Глава городского округа Сочи



А.С. Копайгородский

02675

Приложение  
к постановлению администрации  
муниципального образования  
городской округ город-курорт  
Краснодарского края  
от 19.08.2021 № 1811

## ПОРЯДОК

организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования

### 1. Основные положения

1.1. Порядок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования (далее - Порядок), разработан в соответствии с:

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

Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н, Министерства

образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 178 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года;

«МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 года.

### 2. Основные принципы организации рационального питания учащихся

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

2.2. Основными принципами рационального питания являются: соответствие энергетической ценности рациона питания энерготратам организма;

удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах; оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

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

2.4. Важным элементом организации рационального питания обучающихся является правильное распределение объема дневного потребления пищи между отдельными ее приемами.

Для обучающихся муниципальных образовательных организаций муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, реализующих общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования (далее - общеобразовательная организация), следует организовать двухразовое горячее питание (первая смена - завтрак и обед, вторая смена - обед и полдник). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

2.5. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4 часов.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний %

пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», по каждому приему пищи (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней).

Примерное меню разрабатывается организацией, обеспечивающей питание в общеобразовательной организации (далее - организация общественного питания), в порядке, установленном действующим законодательством, и согласовывается с руководителями общеобразовательной организации.

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).

2.7. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

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

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

2.10. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

2.11. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

2.12. При организации дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню допускается использование специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.13. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

2.14. О проводимых в общеобразовательной организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация общеобразовательной организации должна информировать родителей (законных представителей) обучающихся.

2.15. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при

организации питания детей, приведен в приложении № 6 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

### 3. Основные требования по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

3.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях возлагается на:

муниципальные образовательные организации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, реализующие общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования (далее - МОО);

организации общественного питания (юридические лица, индивидуальные предприниматели), заключившие договоры на организацию питания обучающихся, в установленном действующим законодательством порядке (далее - организации общественного питания).

3.2. 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:

1) создать условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающимся в МОО, для чего согласно договору предоставлять на условиях безвозмездного пользования организациям общественного питания в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями: набор производственных и складских помещений, торгово-технологического и холодильного, весоизмерительного оборудования для приготовления и отпуска пищи.

В случае заключения МОО договора о сетевой форме реализации образовательных программ, в договор об организации питания, заключенный МОО и организацией общественного питания, в соответствии с установленным законодательством порядком вносятся положения об организации питания на базе ресурсов, предоставленных МОО организацией-участником договора о сетевой форме реализации образовательных программ без предоставления на условиях безвозмездного пользования организациям общественного питания набора помещений, указанных в абзаце первом настоящего пункта.

При реализации договора о сетевой форме реализации образовательных программ МОО вправе заключить с организацией общественного питания отдельный договор на оказание услуг, связанных с организацией питания обучающихся, исключительно в целях реализации договора о сетевой форме реализации образовательных программ в соответствии с установленным законодательством порядком.

2) осуществлять за свой счет в пределах ассигнований, предусматриваемых для этих целей, капитальный ремонт и реконструкцию пищеблоков МОО, приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

3) осуществлять охрану объектов общественного питания, размещенных на территории МОО, оснащение их пожарно-охранной сигнализацией;

4) совместно с организациями общественного питания организовывать во все учебные дни рациональное питание обучающихся в соответствии с данными рекомендациями и другими нормативными документами;

5) осуществлять организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведения учета и расчетов за питание с организациями общественного питания;

6) совместно с организацией общественного питания и родительским комитетом МОО разрабатывать график группового посещения столовой (буфета) под руководством классного руководителя (дежурного воспитателя);

7) организовать совместно с родительским комитетом повседневную работу по максимальному охвату школьников горячим питанием;

8) назначить в каждой МОО ответственного представителя, возложив на него обязанность вести учет питания обучающихся, уполномочить на подписание табеля учета посещения столовой и акта о расходовании денежных средств;

9) обсуждать на родительских собраниях вопросы, связанные с улучшением организации горячего питания, привлечением родительских средств на эти цели, осуществлением контроля за работой школьного пищеблока;

10) совместно с родительскими комитетами МОО создавать комиссии по питанию, которые осуществляют ежедневный контроль за ассортиментом блюд и буфетной продукции, участвуют в составлении меню. Все замечания и предложения членов комиссий должны фиксироваться в контрольном журнале;

11) организовывать работу (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;

12) медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал;

13) контролировать качество и безопасность питания обучающихся;

14) утверждать ежедневное меню;

15) проверку и клеймение приборов учета коммунальных ресурсов;

16) создать условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: обеспечить исправность раковин для мытья рук с подводкой к ним холодной и горячей воды через смеситель и подсоединение к канализации, наличие мыла, электрополотенец или одноразовых полотенец;

17) сопровождать обучающихся в столовую;

18) в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной

пищевой продукции обеспечивать отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции на пищеблоках.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

3.3. Организационно обслуживанию обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

3.4. Права и обязанности сторон регулируются договорами об организации питания, заключенными МОО и организацией общественного питания в соответствии с установленным законодательством порядком.

#### 4. Основные обязанности организации общественного питания

4.1. Организации общественного питания для осуществления рационального и безопасного питания обучающихся необходимо организовать работу школьных столовых (буфетов) по графику, согласованному с администрацией общеобразовательных организаций, в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических требований, других нормативных актов, договора, заключенного с общеобразовательной организацией;

разрабатывать примерное 10 - 14-дневное меню;

предоставлять через школьные пищеблока обучающимся в МОО полноценное и рациональное питание по ценам и меню, предусмотренным для организаций общественного питания при МОО, в соответствии с режимом (графиком), согласованным с администрацией МОО;

размещать меню на отпускаемую продукцию в местах ее реализации;

своевременно снабжать школьные столовые (буфеты) необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией в соответствии с разработанными и утвержденными меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего в организации общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;

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, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки, повторное использование одноразовой посуды не допускается);

обеспечивать приготовление завтраков и обедов качества, соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям, организовать ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд и изделий, а также их бракераж и направление на лабораторное исследование, соответствие государственным стандартам и техническим условиям;

~~постоянно проводить работу по расширению ассортимента~~ готовить блюда, улучшению их качества, внедрению щадящего питания, наличию в меню витаминизированных блюд и изделий промышленного производства;

независимо от организации основного питания обеспечить для обучающихся в возрасте от 7 до 18 лет с пребыванием в общеобразовательных организациях 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;

обеспечить содержание пищеблоков, обеденных залов и оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную эксплуатацию холодильного, торгового-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности, обеспечивать за свой счет очистку канализационных ям и колодцев;

совместно с общеобразовательной организацией принимать меры по механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику в работу пищеблоков;

обеспечивать школьные столовые (буфеты) санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;

осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров;

укомплектовывать штат организаций общественного питания квалифицированными кадрами, организовывать повышение их квалификации;

оказывать дополнительные услуги по организации продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также прием предварительных заявок на эту продукцию;

обеспечивать доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в

общеобразовательные организации специализированным транспортом, предназначенным для перевозки продуктов питания;

иметь в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации продукции в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

производить замену блюд циклического меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продукции, с обязательным согласованием с общеобразовательной организацией и медицинским работником (при его отсутствии - с иным ответственным лицом), с указанием причин несоблюдения циклического меню;

обеспечивать отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия ее хранения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

обеспечить наличие в общеобразовательной организации сопроводительных документов на продукты, поступающие в пищеблок (товарная накладная, документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции). Сопроводительные документы на поставляемую продукцию сохраняют до окончания срока реализации продукции;

обеспечить ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам: «Журнал бракеража пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой и кулинарной продукции», «Журнал «Здоровье», «Журнал проведения С-витаминизации», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и пр.;

производить замену продукции, забракованной бракеражной комиссией;

организовать производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

## 5. Порядок расчетов за питание

5.1. Источниками финансирования питания являются средства бюджета муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, средства, полученные из краевого бюджета, в том числе источником финансового обеспечения которых являются средства из федерального бюджета, а также средства родителей (законных представителей) учащихся в МОО.

5.1.1. За счет средств бюджета муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, средств, полученных из краевого бюджета, в том числе источником финансового обеспечения которых являются средства из федерального бюджета, обеспечиваются одноразовым горячим питанием обучающиеся по образовательным

программам начального общего образования в МОО.

5.1.2. Источниками финансирования питания обучающихся являются средства родителей (законных представителей) обучающихся (далее - средства родителей), средства бюджета, предоставляемые на частичную компенсацию удорожания стоимости питания в соответствии с решением Городского Собрания Сочи муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края от 26 ноября 2020 года № 65 «Об установлении частичной компенсации стоимости питания обучающихся и педагогических работников, обеспечении молоком или молочными продуктами обучающихся муниципальных образовательных организаций муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края, обеспечении бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», в том числе поступившие из краевого бюджета на обеспечение льготным питанием детей из многодетных семей.

5.2. Для осуществления безналичных расчетов за питание каждому обучающемуся в МОО организация общественного питания на основании сведений от МОО о вновь прибывших обучающихся, с указанием фамилии, имени, отчества обучающегося, класса и литеры, присваивает индивидуальный лицевой счет (далее - лицевой счет) с изготовлением платежной карты. Лицевой счет остается неизменным до конца обучения обучающегося в любой МОО и сохраняется при переходе из одной МОО в другую в пределах административно-территориальных границ муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края.

5.3. Средства родителей (законных представителей) на питание обучающихся перечисляются родителями (законными представителями) в организацию общественного питания, осуществляющую питание в МОО, в безналичной форме на лицевой счет обучающегося. Оплата питания производится авансом за месяц до 25-го числа текущего месяца.

5.4. Списание средств с лицевого счета обучающегося, получающего организованное горячее питание, осуществляется на основании табеля учета посещения столовой обучающимися и акта о расходовании средств на питание, который подписывается организацией общественного питания совместно с МОО. Списание средств с лицевого счета обучающегося, не получающего организованное горячее питание, а также при получении обучающимся дополнительного питания осуществляется при предъявлении платежной карты кассиру организации общественного питания.

5.5. Информация о списании средств родителей поступает на лицевой счет обучающегося.

5.6. 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 обучающихся, получающих льготы по оплате за питание, получающих бесплатное питание, координируют работу

по охвату всех обучающихся питанием, ведут табеля учета, посещения столовой обучающимися различных категорий за каждый день питания.

## 6. Порядок возмещения коммунальных услуг организациями общественного питания общеобразовательным организациям

6.1. МОО предоставляет организации общественного питания электроэнергию, газ, горячую и холодную воду, тепловую энергию для приготовления пищи и тепловую энергию для организации питания в обеденном зале.

6.2. Организация общественного питания возмещает МОО потребленные при организации питания коммунальные услуги ежемесячно, в срок до двадцатого числа, на основании договора, заключенного с МОО. Размер возмещения коммунальных услуг определяется в соответствии с методикой, утвержденной правовым актом управления по образованию и науке администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края.

6.3. Организация общественного питания обязана ежемесячно представлять подтверждение оплаты обязательств по возмещению расходов за коммунальные услуги в МОО и в управление по образованию и науке администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края.

## 7. Контроль в сфере обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях

7.1. Контроль в сфере организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края осуществляет управление по образованию и науке администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края.

Начальник управления по образованию и науке администрации муниципального образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края



*О.Н. Медведева*  
О.Н. Медведева