



## ВОЛГОГРАДСКАЯ ГОРОДСКАЯ ДУМА

### РЕШЕНИЕ

400066, г. Волгоград, ул. Советская, 9

тел. (8442) 33-26-55, факс (8442) 55-17-13

от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Об утверждении Положения о порядке оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда

В целях социальной поддержки обучающихся муниципальных образовательных учреждений Волгограда, руководствуясь статьями 24, 26 Устава города-героя Волгограда, Волгоградская городская Дума

#### **РЕШИЛА:**

1. Утвердить Положение о порядке оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда (прилагается).
2. Опубликовать настоящее решение в средствах массовой информации в установленном порядке.
3. Настоящее решение вступает в силу со дня его официального опубликования.
4. Контроль за исполнением настоящего решения возложить на В.В.Колесникова – заместителя главы Волгограда.

Глава Волгограда

И.М.Гусева

## УТВЕРЖДЕНО

Решением Волгоградской городской Думы

от \_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

### Положение

о порядке оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, а также требованиями, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами при организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

1.2. Положение определяет и регулирует следующие вопросы:

- организационные принципы питания в учреждениях;
- основные требования к услугам общественного питания (далее - организации питания);
- порядок взаимодействия департамента по образованию администрации Волгограда (далее – департамент), территориальных управлений департамента (далее – ТУ), муниципальных образовательных учреждений (далее – МОУ) и организаций общественного питания образовательных учреждений (далее – оператор питания);
- порядок финансирования и тарификации организации питания в МОУ;
- контроль за осуществлением организации питания в МОУ.

1.3. Основной задачей организации питания всех обучающихся в МОУ и детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ в каникулярный период является создание условий, направленных на:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность;
- обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание;
- предупреждение (профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний школьников, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

#### 2. Организационные принципы питания в учреждениях

2.1. Питание в МОУ может быть организовано за счет средств областного, городского бюджетов, родителей (законных представителей учащихся) и дру-

гих привлеченных средств в виде пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий и т.п.

2.2. Процесс приготовления блюд для целей организации питания в МОУ может осуществляться:

- в помещениях МОУ, специально предназначенных для оказания услуг общественного питания, имеющих специальное оборудованное для приготовления, реализации и употребления пищи (столовые, пищеблоки);
- на производственном комбинате, с единым технологическим процессом, в состав которого входят: цех, позволяющий обрабатывать и фасовать свежие овощи, цеха по производству и реализации кулинарных, кондитерских изделий; помещений комплектации, экспедиции, мойки оборотной тары и погрузочно-разгрузочной рампы, оснащенного высокопроизводительным оборудованием, с возможностью одновременного приготовления необходимого объема и ассортимента блюд, с соблюдением условий пункта № 8.23. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (комбинатах питания) с доставкой готовых или полу готовых блюд специализированным транспортом, отвечающим санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам (п. 6.27 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»), в случае отсутствия в МОУ специализированного помещения для приготовления пищевых продуктов

2.3. Организация питания в МОУ осуществляется лицами, с которыми по результатам конкурса заключены муниципальные контракты на оказание услуг по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда (юридические лица, физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели - исполнители контракта (далее – операторы питания)).

### **3. Основные требования к организации питания**

3.1. Питание должно осуществляться в соответствии с примерными меню, предложенными заказчиком при заключении контракта, с указанием наценки предприятия общественного питания в первичных бухгалтерских документах, либо в соответствии с разработанными Оператором питания при наличии положительного согласования с органами Роспотребнадзора. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, при условии их соответствия по пищевой ценности, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;

3.2. 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).

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

3.5. Для целей организации питания детей, не вошедших в льготную категорию, оператор питания вправе разработать собственное меню при наличии положительного с органами Роспотребнадзора, соблюдая утвержденную единую наценку на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях.

3.6. Оператор питания при заключении контракта разрабатывает универсальный график меню на весь срок исполнения соответствующего контракта с вариантами меню по дням недели. В случае пропуска какого-либо варианта в виду выпадения на указанный день выходного, праздничного дня, каникул, карантина или прочих школьных мероприятий, меню реализуется последовательно, исключая пропущенные варианты.

3.7. В каждом МОУ должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты МОУ, в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, утвержденным оператором питания и согласованным с Роспотребнадзором.

3.8. Для обучающихся МОУ организовывается двухразовое горячее питание (завтрак, обед). Для детей посещающих группу продленного дня, организуется дополнительный полдник.

3.9. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенной до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Под горячим питанием понимаются супы, каши, вторые блюда (из мяса, рыбы или птицы) с гарнирами, запеканки (мясные, рыбные, творожные), омлеты с различными начинками. К горячему питанию не относятся мучные изделия в виде пирожков, пиццы и других мучных изделий с различными начинками и прочая буфетная продукция.

3.10. Предпочтения отдаются блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся должно быть организовано по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

3.12. Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, имеющие достаточный опыт в орга-

низации социального питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

3.13. Помещения, предоставляемые МОУ г. Волгограда для организации питания делятся на категории:

- базовые столовые МОУ, в которых предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять хранение продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и как реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, так и снабжение ими столовых и буфетов-раздаточных других МОУ;
- столовые МОУ, в которых предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять хранение продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.
- буфеты-раздаточные МОУ, в которых предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

3.14. Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, имеющие мощности, достаточные для бесперебойного оказания услуг. При оказании услуг общественного питания в МОУ в зависимости от производственных мощностей и ресурсов заказчика, в том числе в случае отсутствия в МОУ специализированного помещения для приготовления пищевых продуктов, в процессе приготовления и реализации готовой и полугодовой продукции оператор питания должен располагать:

- складскими помещениями для хранения пищевых продуктов, подтвержденным копиями соответствующих документов;
- производственным комбинатом с единым технологическим процессом, в состав которого входят: цех, позволяющий обрабатывать и фасовать свежие овощи, цеха по производству и реализации кулинарных, кондитерских изделий; помещений комплектации, экспедиции, мойки оборотной тары и погрузочно-разгрузочной рампы, оснащенного высокопроизводительным оборудованием, с возможностью одновременного приготовления необходимого объема и ассортимента блюд, с соблюдением условий пункта № 8.23. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтвержденным копиями соответствующих документов;

- специализированный транспорт для доставки пищевых продуктов, подтвержденным копиями соответствующих документов;
- опытом оказания услуг общественного питания в муниципальных образовательных учреждениях за последние три года, предшествующие дате окончания срока подачи заявок на участие в торгах либо дате заключения гражданско-правового договора (при заключении контракта без проведения торгов в случаях, предусмотренных действующим законодательством РФ), подтвержденным копиями соответствующих документов;
- квалифицированным персоналом по должности/специальности/профессии персонала предприятия общественного питания), подтвержденным копиями соответствующих документов.

#### **4. Порядок взаимодействия департамента, территориальных управлений, МОУ и операторов питания**

##### **4.1. Департамент:**

- Координирует деятельность муниципальных образовательных организаций Волгограда по созданию необходимых условий для организации питания обучающихся, обеспечивает проведение мероприятий и принимает меры по совершенствованию организации и финансовому обеспечению питания обучающихся:
  - участвует в реализации государственной политики в сфере организации питания обучающихся, детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ;
  - разрабатывает и реализует совместно с заинтересованными ведомствами и организациями комплекс мер по совершенствованию оказания услуг общественного питания в МОУ;
  - ежегодно инициирует перерасчет стоимости питания на следующий год, с учетом средних потребительских цен на продовольственные товары, установленные статистическим бюллетенем территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Волгоградской области, скорректированный на размер инфляции (индексы цен) на соответствующий период.
  - предоставляют данные о стоимости питания и планируемое количество детей льготных категорий на следующий календарный год в Городскую Думу для принятия решения об объеме финансирования питания учащихся на следующий год.
  - контролирует своевременную оплату оператору питания за оказанные услуги;

##### **4.2. Департамент и ТУ:**

- обеспечивают в пределах своей компетенции контроль за соблюдением законодательства Российской Федерации и Волгоградской об-

ласти в сфере организации питания обучающихся и детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ, реализацией муниципальных правовых актов администрации Волгограда, Волгоградской городской Думы;

- осуществляют в установленном порядке сбор, анализ и представление соответствующим органам информации по оказанию услуг общественного питания при МОУ;
- проводят (в том числе по обращениям граждан) проверки состояния оказания услуг общественного питания в МОУ, нормативной правовой и отчетно-аналитической документации;
- создают все необходимые условия для получения детьми всех категорий 2-ух разового горячего питания (пропаганда здорового питания, сбор денежных средств с родителей (законных представителей), организованное питание в столовой под руководством классного руководителя).

#### 4.3. ТУ:

- осуществляет в пределах своих полномочий функции заказчика Волгограда на оказание услуг общественного питания для МОУ Волгограда соответствующего района;
- осуществляют подготовку документации на проведение открытых конкурсов на оказание услуг общественного питания на срок не менее одного календарного года. Каждый лот соответствует одному из районов города Волгограда. Документация предоставляется в уполномоченный орган на осуществление размещения заказа, комитет муниципального заказа администрации Волгограда в порядке взаимодействия уполномоченного органа и заказчиков при размещении заказов в Волгограде;
- по итогам размещения заказа посредством проведения торгов на оказание услуг общественного питания в МОУ в течение установленного срока заключает контракт с победителем открытого конкурса;
- Согласовывает разработанное оператором питания примерное двухнедельное меню.
- По запросу оператора питания в течение 3 дней с момента его поступления осуществляют сбор, анализ и предоставление оператору питания необходимую для оказания услуг информацию и документацию по каждому МОУ, согласно адресного списка МОУ, в том числе о количестве обучающихся, детей, пребывающих в оздоровительных лагерях при МОУ, графиках перемен, сроках смен в лагерях, каникулярные периоды в МОУ, графики работы МОУ в праздничные дни и иную информацию и документацию, необходимую для качественного и своевременного обеспечения питанием обучающихся.

#### 4.4. ТУ и МОУ:

- Разрабатывают и утверждают совместно с оператором питания режим работы столовой, раздаточной, буфета; график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех обучающихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах, продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

#### 4.5. МОУ и операторы питания:

- Не позднее дня начала оказания услуг по контракту заключают договоры безвозмездного пользования муниципальным имуществом (нежилыми помещениями, движимым имуществом (технологическим, холодильным и прочим оборудованием, а так же кухонным инвентарем)) для целей исполнения контракта (договора) на срок такого исполнения.

#### 4.6. МОУ:

- Организует совместно с операторами питания, органами самоуправления МОУ и родительской общественностью питание обучающихся.
- Предоставляют помещения и оборудование (технологического, холодильного и прочего оборудования, а также кухонного инвентаря) для целей исполнения муниципального контракта на срок такого исполнения, осуществляется в соответствии со ст. 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции» и в соответствии с п.1 решения Волгоградской городской Думы от 22.04.2013 № 76/2257 «О даче согласия на передачу в безвозмездное пользование объектов муниципального недвижимого и движимого имущества лицам, с которыми по результатам конкурса или аукциона заключены муниципальные контракты на оказание услуг по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда»;
- Предоставляют помещения и оборудование для осуществления:
  - приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию в столовых МОУ;
  - реализации блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов) в буфетах-раздаточных МОУ (при их наличии).
- Предоставляют помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели.
- Безвозмездно предоставляет оператору питания для целей исполнения контракта на срок такого исполнения электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз твердых быто-



вых отходов и уборку территории МОУ. Компенсация затрат МОУ осуществляется за счет бюджета Волгограда.

- Создает необходимые условия для организации питания обучающихся:
  - производит за свой счет капитальный и текущий ремонт помещений для питания обучающихся, хранения и приготовления (разогрева, доготовки) пищи, всех инженерных коммуникаций с учетом требований Роспотребнадзора и Госпожнадзора;
  - производит за свой счет ремонт мебели для питания обучающихся, принадлежащего МОУ оборудования и инвентаря;
  - устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания;
  - оснащает помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией, осуществляет охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в обеденном и производственном залах школьной столовой, одновременно с общей охраной здания МОУ;
  - организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой за счет собственных денежных средств на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных видов работ.
  - Обеспечивает условия труда работников оператора питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами (аттестация рабочих мест);
  - Обеспечивает температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- Назначает работников, ответственных за:
  - ежедневное предоставление оператору питания заявок на питание обучающихся на следующий день;
  - осуществление контроля за оказанием услуг общественного питания;
  - посещение и прием пищи обучающимися;
  - ведение ежедневного учета питающихся;
  - витаминизацию блюд;
  - информирование родителей о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- сбор денежных средств с родителей (законных представителей) за питание детей и накрытие столов.
  - Формирует в соответствии с законодательством документы на предоставление питания обучающимся в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами.
  - Представляет в установленном порядке в территориальное управление необходимую информацию по оказанию услуг общественного питания в МОУ.
  - Утверждает приказом комиссию по контролю за оказанием услуг общественного питания в МОУ (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному двухнедельному меню, согласованному с Территориальным отделом Роспотребнадзора по Волгоградской области, стоимость рационов питания, санитарное состояние обеденного зала) с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности, законного представителя оператора питания.
  - Организует совместно с оператором питания ежедневный учет питающихся.
  - Ведет разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости регулярного горячего питания и ежемесячно отчитывается в ТУ о количестве обучающихся получивших горячее питание, согласовав эти данные с оператором питания.
  - Выявляет обучающихся льготных категорий и оказывает их родителям содействие в оформлении документов на обеспечение бесплатным питанием в установленном порядке.
  - Разрабатывает график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех обучающихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах, продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.
  - Осуществляет сбор денежных за дополнительные услуги при организации питания оператором питания с родителей (законных представителей).
- 4.7. Оператор питания:
- Обязан в своей деятельности по оказанию услуг общественного питания руководствоваться заключенным договором или муниципальным контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.
  - Оказывает услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
  - Обеспечивает:
    - выполнение требований санитарных правил всеми работниками оператора питания;

- 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 (журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);
  - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
  - организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды.
- Оказывает услуги в соответствии с примерными меню, являющимися приложением к контракту (договору), согласованными с органами Роспотребнадзора – при оказании услуг питания обучающихся в МОУ, с начальником лагеря и при условии соблюдения всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил - при оказании услуг питания детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ в каникулярный период. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.
  - Разрабатывает универсальный график на весь срок исполнения соответствующего контракта с вариантами меню по дням недели. В случае пропуска какого-либо варианта в виду выпадения на указанный день выходного, праздничного дня, каникул, карантина или прочих школьных мероприятий, меню реализуется последовательно, исключая пропущенные варианты.
  - Обеспечивает соблюдение в меню процентного соотношения пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии детей, рекомендуемые массы порции.

- Обеспечить наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур.
- Предоставляет ТУ по его требованию первичные документы (накладные, калькуляции), подтверждающие размер единой наценки на продукцию предприятий общественного питания к стоимости продуктов (без налога на добавленную стоимость), используемых для приготовления блюд собственного производства.
- Обеспечивает разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.
- Использует собственные или арендуемые складские помещения для хранения продуктов питания, имеющие необходимые заключения о соответствии складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- Осуществляет доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и правил.
- Осуществляет доставку готового питания в буфеты-раздаточные в термооборудовании, позволяющем сохранять температурный режим готового блюда.
- Обеспечивает бесперебойное оказание услуг общественного питания.
- Обеспечивает качество продуктов питания, используемых для оказания услуги общественного питания, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- Использует для оказания услуг преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микронутриентами.
- Гарантирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждает качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающих безопасность продукции (товаров) - свидетельства о государственной регистрации на товары.
- Обеспечивает приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.
- Соблюдает правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- Осуществляет производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

- Соблюдает иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.
- Принимает меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.
- Обеспечивает надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.
- Предоставляет в трехдневный срок по требованию ТУ копии документов подтверждающих:
  - соответствие складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (при их использовании);
  - соответствие специализированного транспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных норм и правил;
  - соответствие продуктов питания, используемых для оказания услуг общественного питания детей, требованиям безопасности и качеству;
  - наличие квалифицированного персонала в количестве не менее указанного в заявке на конкурс;
  - право владения/пользования производственным комбинатом, с единым технологическим процессом в состав которого входят: цех, позволяющий обрабатывать и фасовать свежие овощи, цеха по производству и реализации кулинарных, кондитерских изделий; помещение комплектации, экспедиции, мойки оборотной тары и погрузо-разгрузочной рампы, оснащенного высокопроизводительным оборудованием, с возможностью одновременного приготовления необходимого объема и ассортимента блюд с соблюдением условий пункта 8.23. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- Предоставляет возможность двухразового горячего питания всем обучающимся МОУ, в том числе не относящимся к льготным категориям, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- Организует дополнительное питание обучающихся через буфеты МОУ, в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, согласовав ассортимент с Роспотребнадзором.

## **5. Порядок финансирования и тарификации организации питания в МОУ**

- Финансирование питания учащихся учреждений осуществляется за счет средств городского бюджета, родителей (законных представителей) учащихся и других средств (пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий).
- В случае и порядке, установленных федеральным законодательством, законодательством Волгоградской области, финансирование питания учащихся может осуществляться за счет бюджетов других уровней.
- Объем финансирования питания учащихся в учреждениях утверждается на очередной финансовый год.
- Оплата услуг предприятиям, осуществляющим организацию питания в учреждениях, производится в соответствии с заключенным муниципальным контрактом по итогам проведенного конкурса.
- При установлении наценки на продукцию, реализуемую предприятиями, осуществляющими организацию питания в учреждениях, не могут учитываться затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесенные на коммунальные расходы учреждения.
- Суммы расходов на обеспечение бесплатным питанием в день на одного обучающегося определенной категории льготников, а также одного ребенка, пребывающего в лагере на базе МОУ в каникулярный период подлежат ежегодной индексации в зависимости от роста потребительских цен соответствующего периода.
- Расходование бюджетных средств на компенсацию стоимости одного обучающегося в зависимости от категории такого льготника, находящегося на государственном обеспечении должно быть строго целевым в установленном и утвержденном размере.

## **6. Контроль за осуществлением организации питания в учреждениях**

- Контроль за организацией питания в учреждениях осуществляется:
  - руководителями учреждений;
  - администрацией города Волгограда, департаментом и иными, привлеченными департаментом структурными подразделениями (в случае необходимости);
  - территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей.

- Контроль за своевременным финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляет управление образования администрации города Волгограда в лице соответствующего органа финансового контроля в соответствии с настоящим Положением.

## **7. Заключительные положения**

Настоящее Положение вступает в силу со дня его принятия и распространяет свое действие на правоотношения возникшие с 01.01.2013.