



АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТУАПСИНСКИЙ РАЙОН

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 01.06.2021

№ 810

г. Туапсе

**Об утверждении Порядка организации и
обеспечения горячим питанием обучающихся в
общеобразовательных организациях муниципального
образования Туапсинский район**

В соответствии с федеральными законами Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в целях совершенствования организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях **п о с т а н о в л я ю :**

1. Утвердить Порядок организации и обеспечения горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Туапсинский район согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Постановление администрации муниципального образования Туапсинский район от 03 декабря 2020 г. № 1967 «Об утверждении Порядка организации и обеспечения горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Туапсинский район» признать утратившим силу.

3. Опубликовать настоящее постановление в средствах массовой информации Туапсинского района.

4. Разместить настоящее постановление на официальном сайте администрации муниципального образования Туапсинский район в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

5. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации муниципального образования Туапсинский район Ачмизова А.Р.

6. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования и распространяется на правоотношения, возникшие с 01 января 2021 г.

Глава
муниципального образования
Туапсинский район



В.В. Мазнинов

Приложение

УТВЕРЖДЕН

постановлением администрации
муниципального образования
Туапсинский район

от 01.06.2024 № 810

ПОРЯДОК
организации и обеспечения горячим питанием
обучающихся в общеобразовательных организациях
муниципального образования Туапсинский район

1. Общие положения

1.1. Порядок обеспечения горячим питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Туапсинский район (далее - Порядок) регламентирует расходование денежных средств, выделяемых из краевого бюджета и бюджета муниципального образования Туапсинский район на организацию горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций муниципального образования Туапсинский район, организацию рационального питания в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Туапсинский район.

1.2. Порядок регулирует отношения между администрацией муниципального образования Туапсинский район, управлением образования администрации муниципального образования Туапсинский район, муниципальным казенным учреждением «Централизованная бухгалтерия управления образования администрации муниципального образования Туапсинский район» (далее - МКУ «ЦБУО администрации МО Туапсинский район»), муниципальным казенным учреждением «Комитет развития образования Туапсинского района» (далее - МКУ «КРО Туапсинского района»), организациями общественного питания, общеобразовательными организациями муниципального образования Туапсинский район, и родителями (законными представителями) обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях по вопросам организации горячего питания в муниципальных общеобразовательных организациях.

1.3. Настоящий Порядок разработан в соответствии с:

Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-Ф «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом РФ от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических

правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Основные принципы организации рационального горячего питания обучающихся

2.1. При организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо руководствоваться:

гигиеническими требованиями к санитарно-техническому обеспечению организации общественного питания образовательных организаций (СанПин 2.3/2.4.3590-20 раздел 2.17);

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

методическими рекомендациями «МР 2.4.0180-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 г.);

Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

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

распоряжением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 13 июля 2020 г. № 139-р «Об определении уполномоченного органа исполнительной власти Краснодарского края по утверждению перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях»;

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01);

гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1324-03);

гигиеническими требованиями к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества (СанПиН 2.1.4.1116-02);

гигиеническими требованиями к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества (СанПиН 2.1.4.1074-01);

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

иными нормативными актами РФ.

2.2. Основными принципами организации рационального горячего питания являются:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;

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

2.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения утвержденного календарным графиком, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или

третью перемены. Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 - 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

2.3.1. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.3.2. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 грамм белка, 20 - 25 грамм жира и 80 - 100 грамм углеводов.

2.4. Для обучающихся разрабатывается примерное цикличное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней):

2.4.1. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

2.4.2. Для обучающихся начальной школы применяется единое меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерное цикличное меню горячих завтраков и обедов), разработанное ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет».

2.4.3. Для обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций 5-11 классов составляется примерное цикличное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней).

2.4.4. При составлении рационов школьного питания необходимо руководствоваться:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», срок действия которого установлен до 1 марта 2027 г. (постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32) с учетом Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» срок действия которого установлен до 1 января 2027 г. (постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28).

2.5. Примерное цикличное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся 5-11 классов, общеобразовательных организаций, находящихся на обслуживании в организации общественного питания разрабатывает непосредственно организация общественного питания.

2.6. Примерное цикличное меню для общеобразовательных организаций, самостоятельно организующих обеспечение обучающихся 5-11 классов горячим питанием, разрабатывается ими самостоятельно.

2.7. О проводимых в муниципальной общеобразовательной организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация муниципальной общеобразовательной организации должна информировать родителей обучающихся.

3. Основные требования и обязанности к организации горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях

3.1. Организация горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Туапсинский район возлагается на:

муниципальные общеобразовательные организации муниципального образования Туапсинский район (далее - общеобразовательные организации);

организации общественного питания, заключившие договоры на организацию питания обучающихся, в установленном действующем законодательством порядке (далее - организация общественного питания).

Координация организации горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Туапсинский район возлагается на:

управление образования администрации муниципального образования Туапсинский район (далее - управление образования);

МКУ «КРО Туапсинского района»;

МКУ «ЦБУО администрации МО Туапсинский район»;

организации общественного питания, заключившие договоры на организацию питания обучающихся, в установленном действующем законодательством порядке.

3.2. Права и обязанности сторон регулируются договорами об организации питания, заключенными общеобразовательной организацией и организацией общественного питания в соответствии с установленным законодательством порядке.

3.3. В целях организации горячего питания обучающихся общеобразовательные организации:

1) создают условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающимся общеобразовательных организаций, являющимися балансодержателями движимого и недвижимого имущества:

согласно решению Совета муниципального образования Туапсинский район «О согласовании передачи в безвозмездное пользование объектов недвижимого имущества, закрепленных за общеобразовательными организациями муниципального образования Туапсинский район» предоставляют организации общественного питания по договору безвозмездного пользования производственные, складские помещения, а также обеденные залы и прочие помещения, необходимые для организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций;

согласно договору об организации питания, заключаемого общеобразовательной организацией и организацией общественного питания в

установленном законодательством порядке, силовая электроэнергия, обеспечение снабжением горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи, используются только на нужды общеобразовательной организации, связанные с организацией питания. Так же по договору об организации питания, заключаемому общеобразовательной организацией и организацией общественного питания передаются в безвозмездное пользование торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, грузоподъемные механизмы, мебель и прочее движимое имущество на основании перечня оборудования, являющегося его неотъемлемой частью.

2) осуществляют за свой счет в пределах ассигнований, предусматриваемых для этих целей:

капитальный, текущий ремонт и реконструкцию пищеблоков при общеобразовательных организациях, обеспечивают технический надзор;

приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

ремонт торгово-технологического, холодильного и другого оборудования. При ремонте торгово-технологического, холодильного и другого оборудования составляется акт о причине ремонта поломанного оборудования утвержденный директором образовательной организации и подписанный членами комиссии, включая сотрудников пищеблока. В случае установления виновного лица в акте в обязательном порядке делается соответствующая запись.

В случае выхода из строя оборудования по вине работников организации общественного питания, ремонт такого оборудования осуществляется за счет собственных средств организации общественного питания либо за счет средств виновного лица;

ремонт мебели;

эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, а также очистку канализационных ям и колодцев;

проверку и клеймение весоизмерительного оборудования;

охрану объектов общественного питания, размещенных на территории общеобразовательной организации, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией.

3.4. Руководитель общеобразовательной организации:

является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;

организует горячее питание обучающихся во все учебные дни в соответствии с настоящим Порядком и требованием законодательства РФ;

несет ответственность за достоверную информацию по вопросам питания обучающихся, ведение учета обучающихся для дальнейшей ее передачи в организацию общественного питания;

приказом назначает ответственного сотрудника образовательной организации за ведение учета количества питающихся, возложив на него обязанность вести учет по питанию обучающихся, а также уполномочивает его на подписание табеля учета посещения обучающихся столовой;

осуществляет организационную работу по вопросам обеспечения горячим питанием обучающихся;

согласовывает, а при самостоятельной организации обеспечения обучающихся вверенной общеобразовательной организации горячим питанием разрабатывает и утверждает примерное цикличное меню;

обеспечивает в часы приема пищи обучающимися дежурство педагогических работников и старшекласников;

организует совместно с родительским комитетом работу по максимальному охвату обучающихся горячим питанием с привлечением для указанных целей родительских средств на добровольной основе;

организует обсуждение на родительских собраниях вопросов, связанных с улучшением организации горячего питания, привлечением родительских средств на эти цели, осуществлением контроля над обеспечением обучающихся горячим питанием;

совместно с родительским комитетом создает комиссию по питанию, которая осуществляет контроль над организацией горячего питания обучающихся, качеством и ассортиментом блюд и буфетной продукции (все замечания и предложения фиксируются в контрольном журнале);

организует работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

постоянно ведет работу по углублению знаний гигиены питания, прививанию обучающимся культурно-гигиенических навыков во время приема пищи, этикету;

поручает работнику учреждения здравоохранения, закрепленному за общеобразовательной организацией, требовать от сотрудников предприятия, организующего питание обучающихся, соблюдения санитарных правил при уборке помещения, мытье посуды, хранении пищевых отходов, а также соблюдения правил личной гигиены и своевременного и обязательного прохождения указанными сотрудниками медицинских обследований и санитарно-гигиенического обучения;

контролирует качество и безопасность питания обучающихся;

утверждает ежедневное меню.

3.5. МКУ «КРО Туапсинского района» в пределах своей компетенции осуществляет:

мониторинг за организацией и качеством горячего питания в общеобразовательных организациях;

мониторинг за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований СанПин;

сбор мониторинговой информации о наличии технологического и пищевого оборудования в общеобразовательных организациях, с целью удовлетворения их потребностей.

3.6. МКУ «ЦБУО администрации МО Туапсинский район»:

осуществляет методическую работу и сопровождение по финансированию организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций;

осуществляет контрольно-ревизионную деятельность за качеством организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций;

размещает информацию о предоставлении мер социальной поддержки в Единой государственной информационной системе социального обеспечения (далее - ЕГИССО).

Размещение (получение) указанной информации в (ЕГИССО) осуществляет в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2015 г. № 388-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ в части учета и совершенствования предоставления мер социальной поддержки исходя из обязанности соблюдения принципа адресности и применения критериев нуждаемости».

3.7. Организация общественного питания, в пределах своей компетенции выполняет основные обязанности по организации горячего питания:

организовывает работу школьных столовых (буфетов) по графику, согласованному с администрацией общеобразовательных организаций, в соответствии с действующим законодательством РФ, других нормативных актов и договора, заключенного с общеобразовательной организацией;

утверждает и разрабатывает примерное цикличное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) для 5-11 классов;

предоставляет через пищеблоки общеобразовательных организаций обучающимся, педагогическим работникам полноценное и рациональное питание по ценам и меню, предусмотренным для организации общественного питания при муниципальных общеобразовательных организациях в соответствии с режимом (графиком), согласованным с администрацией данной организации;

размещает меню на отпускаемую продукцию в местах ее реализации;

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

обеспечивает приготовление завтраков и обедов соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, организовывает ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции, а также их бракераж и направление на лабораторное исследование, соответствие государственным стандартам и техническим условиям;

вывешивает ежедневное меню с калькуляцией на отпускаемую продукцию в местах ее реализации;

производит ежедневно подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания;

обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам в соответствии с законодательством Российской Федерации;

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

укомплектовывает штат организации общественного питания квалифицированными кадрами, организует повышение их квалификации;

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

обеспечивает доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в общеобразовательные организации;

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

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

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

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

обеспечивает наличие в общеобразовательной организации сопроводительных документов на продукты, поступающие на 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);

обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по формам в соответствии с действующим законодательством РФ;

производит замену продукции, забракованной бракеражной комиссией;

обеспечивает содержание пищеблоков и оборудования с соблюдением установленных санитарных, технических и противопожарных правил и требований, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического оборудования;

совместно с муниципальной общеобразовательной организацией принимает меры к механизации трудоемких процессов приготовления пищи, внедряя новую технику в работу пищеблоков;

оказывает практическую помощь администрации общеобразовательных организаций в организации работы по привлечению родительских средств на питание обучающихся;

организует общественный контроль за питанием через родительские комитеты, Советы по питанию в муниципальных общеобразовательных организациях;

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

3.7.1. Требования к основным обязанностям по организации горячего питания, установленные в пункте 3.7 распространяются на общеобразовательные организации, самостоятельно организующие приготовление горячего питания.

3.8 Организация общественного питания за счет субсидии предоставляемой из бюджета муниципального образования Туапсинский район обеспечивает наличие:

фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды, а также столовых приборов (соответствующие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами);

одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов (соответствующие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами) для столовых буфетного типа, в период действия чрезвычайных ситуаций, а также в период неблагоприятной санитарно-эпидемиологической обстановки в муниципальном образовании Туапсинский район;

посуды для приготовления, хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (приобретается по мере необходимости);

моющих, чистящих и дезинфицирующих средств для обработки пищеблоков и столовых.

3.8.1. Норма приобретения фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды, а также столовых приборов в денежном выражении на одного питающегося в год согласно нормам СанПиН 2.4.3648-20, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28, пункт 2.4.6.2 раздел II:

| № п/п | Наименование | Норма фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды, а также столовых приборов на одно посадочное место в год, шт. | Цена за одну единицу, руб. | Стоимость одного посадочного места в год, руб.. | Количество посадочных мест в ОО | Количество питающихся в ОО, чел. | Норма приобретения фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды, а также столовых приборов в денежном выражении на одного питающегося в год по мере необходимости, руб. (гр.8=гр.5*гр.6/гр.7) |
|-------|--------------|--|----------------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Тарелка | 2 | 106,30 | 212,60 | 3445 | 7562 | 96,85 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-------|-------------------------|----|--------|--------|------|------|--------|
| | глубокая | | | | | | |
| 2 | Тарелка для вторых блюд | 2 | 87,20 | 174,40 | 3445 | 7562 | 79,45 |
| 3 | Тарелка пирожковая | 1 | 63,50 | 63,50 | 3445 | 7562 | 28,93 |
| 4 | Ложка столовая | 2 | 38,50 | 77,00 | 3445 | 7562 | 35,08 |
| 5 | Вилка столовая | 2 | 38,50 | 77,00 | 3445 | 7562 | 35,08 |
| 6 | Ложка чайная | 2 | 28,00 | 56,00 | 3445 | 7562 | 25,51 |
| 7 | Стакан | 2 | 16,35 | 32,70 | 3445 | 7562 | 14,90 |
| ИТОГО | | 13 | 378,35 | 693,20 | 3445 | 7562 | 315,80 |

3.8.2. Норма приобретения одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов в денежном выражении на одного питающегося в день:

| № п/п | Наименование | Норма одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов на одного питающегося в день, шт. | Цена за одну единицу, руб. | Норма приобретения одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов в денежном выражении на одного питающегося в день, руб. |
|-------|-------------------------|--|----------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Тарелка глубокая | 2 | 0,81 | 1,62 |
| 2 | Тарелка для вторых блюд | 2 | 1,44 | 2,88 |
| 3 | Ложка столовая | 1 | 0,77 | 0,77 |
| 4 | Вилка столовая | 1 | 0,54 | 0,54 |
| 5 | Стакан | 1 | 0,46 | 0,46 |
| ИТОГО | | 7 | 4,02 | 6,27 |

3.8.3. Норма приобретения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств для обработки пищеблоков и столовых в денежном выражении на одного питающегося в день:

| № п/п | Наименование | Количество моющих, чистящих и дезинфицирующих средств на одного питающегося в день, л(кг) | Цена за л.(кг.), руб. | Норма приобретения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств для обработки пищеблоков и столовых в денежном выражении на одного питающегося в день, руб. |
|-------|--------------|---|-----------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Прогресс | 0,003 | 45,26 | 0,14 |
| 2 | Пемолукс | 0,005 | 96,04 | 0,48 |
| 3 | Сода | 0,003 | 48,33 | 0,14 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------|-----------------------------------|-------|--------|------|
| | кальцинированная (техническая) | 0,003 | 48,33 | 0,14 |
| 4 | Мыло хозяйственное | 0,001 | 97,33 | 0,10 |
| 5 | Жавель-Солид либо аналог | 0,001 | 618,8 | 0,62 |
| ИТОГО | | 0,013 | 905,76 | 1,48 |

3.9. Организация общественного питания за счет субсидии предоставляемой из бюджета муниципального образования Туапсинский район обеспечивает подвоз горячего питания для обучающихся от МБОУ СОШ № 31 с. Шаумян в МБОУ ООШ № 39 им. М.М. Шалжияна с. Садовое.

3.9.1. Норма расхода на подвоз горячего питания для обучающихся от МБОУ СОШ № 31 с. Шаумян в МБОУ ООШ № 39 им. М.М. Шалжияна с. Садовое в месяц:

| № п/п | Наименование | Норма расхода на подвоз в месяц, руб. |
|---------------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Заработная плата с начислениями | 7 897,00 |
| 2 | Аренда транспортного средства, в том числе: | 27 103,00 |
| 2.1 | Амортизация | 13 197,00 |
| 2.2 | Приобретение горюче-смазочных материалов 10,6л. / 100км. х 34 км. | 3 806,00 |
| 2.3 | ТО автотранспорта | 2 100,00 |
| 2.4 | Приобретение запасных частей и расходных материалов | 3 000,00 |
| 2.5 | Ремонт автотранспорта и прочие расходы | 5 000,00 |
| ИТОГО | | 35 000,00 |
| Маршрут Садовое-Шаумян-Садовое, км. | | 34 |
| Норма расхода подвоза в день на 1 км. | | 48,00 |

3.10. Организация общественного питания за счет средств родительской платы оплачивает коммунальные услуги на содержание административно-управленческого персонала в соответствии с договором о возмещении расходов на коммунальные услуги, заключенным между муниципальной общеобразовательной организацией и организацией общественного питания.

4. Порядок расчетов за питание

4.1. Источником финансирования организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в муниципальных образовательных организациях являются средства краевого бюджета и бюджета муниципального образования Туапсинский район.

4.2. Основным источником финансирования организации горячего питания для обучающихся 5-11 классов является родительская плата, размеры

которой устанавливаются в соответствии с приказом управления образования администрации муниципального образования Туапсинский район.

4.3. Дополнительным источником финансирования организации горячего питания обучающихся являются:

из бюджета муниципального образования Туапсинский район компенсационные выплаты на питание, предназначенные для частичной компенсации удорожания стоимости питания учащихся 5-11 классов в муниципальных общеобразовательных организациях (далее - компенсационные выплаты);

из средств краевого бюджета компенсационные выплаты на питание, предназначенные для частичной компенсации удорожания стоимости питания обучающихся из многодетных семей 5-11 классов в муниципальных общеобразовательных организациях (далее - компенсационные выплаты).

Плановый объем компенсационных выплат исчисляется из расчета на одного обучающегося в муниципальной общеобразовательной организации в течение учебного года.

Корректировка объема компенсационных выплат производится на основании фактической посещаемости учащимися муниципальных общеобразовательных организаций с учетом пропусков по болезни и других обстоятельств, согласно табеля.

4.4. Оплату за оказание услуги по организации горячего питания в общеобразовательных организациях, находящихся на обслуживании в организации общественного питания Родители (законные представители) обучающихся производят путем перечисления средств на его расчетный счет. Сроки и условия оплаты определяются в договоре возмездного оказания услуг по организации питания обучающегося, заключенного между организацией общественного питания, общеобразовательной организацией и Родителем (законным представителем) обучающегося.

4.5. Оплату за оказание услуги по организации горячего питания в общеобразовательных организациях, самостоятельно организующих приготовление горячего питания, Родители (законные представители) обучающихся производят путем перечисления средств на расчетный счет общеобразовательной организации.

4.6. Порядок внесения денежных средств родителями за горячее питание обучающихся закрепляется в Положении об организации горячего питания обучающихся в каждой общеобразовательной организации и Положении об организации горячего питания учащихся в организации общественного питания.

4.7. В муниципальных общеобразовательных организациях ведется во всех классах ежедневный учет питания обучающихся по талонам (форма прилагается). Талоны составляются в двух экземплярах и хранятся в общеобразовательной организации и организации общественного питания в течение пяти финансовых лет.

