



КонсультантПлюс

Постановление администрации г. Красноярска
от 21.05.2024 N 450

"Об утверждении Концепции организации
питания в муниципальных образовательных
организациях города Красноярска на период до
2030 года"

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

www.consultant.ru

Дата сохранения: 13.06.2024

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 21 мая 2024 г. N 450

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ КОНЦЕПЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА НА ПЕРИОД ДО 2030 ГОДА

В целях совершенствования системы горячего питания в муниципальных образовательных организациях, руководствуясь [статьями 41, 58, 59](#) Устава города Красноярска, постановляю:

1. Утвердить [Концепцию](#) организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска на период до 2030 года согласно приложению.
2. Признать утратившим силу [Постановление](#) администрации города от 06.07.2021 N 485 "Об одобрении концепции развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2023 года".
3. Настоящее Постановление опубликовать в газете "Городские новости" и разместить на официальном сайте администрации города.

Глава города
В.А.ЛОГИНОВ

Приложение
к Постановлению
администрации города
от 21 мая 2024 г. N 450

КОНЦЕПЦИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА НА ПЕРИОД ДО 2030 ГОДА

I. ВВЕДЕНИЕ

Настоящая Концепция организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска на период до 2030 года (далее - Концепция) разработана главным управлением образования администрации города Красноярска (далее - главное управление образования), представителями муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска (далее - образовательные организации, дошкольные организации, общеобразовательные организации).

Концепция разработана в соответствии с Федеральными законами от 06.10.2003 [N 131-ФЗ](#) "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", от 29.12.2012 [N 273-ФЗ](#) "Об образовании в Российской Федерации", [Законом](#) Красноярского края от 02.11.2000 N 12-961 "О защите прав ребенка", Постановлениями администрации города от 27.06.2005 [N 367](#) "Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска", от 07.09.2023 [N 646](#) "Об утверждении Концепции цифровизации муниципального образования города Красноярска до 2030 года".

Концепция содержит комплекс целей, задач, определяет основные направления и механизмы развития системы организации питания в образовательных организациях города Красноярска.

Концепция является основой для разработки и реализации мероприятий в целях внедрения

современных подходов к организации питания в образовательных организациях.

Действие Концепции направлено на создание условий для полного охвата обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием, переоснащение технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных и дошкольных организаций, формирование культуры питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций, внедрение цифровой системы безналичной оплаты питания во всех общеобразовательных организациях, обеспечение цифровизации контроля за питанием в дошкольных и общеобразовательных организациях для родителей, поставщиков, повышение профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблоков и ответственных за питание в образовательных организациях.

Направления Концепции согласуются с задачами федерального проекта "Школа Министерства просвещения России" (поддержана Коллегией Министерства просвещения Российской Федерации, протокол от 08.04.2022 N ПК-1вн), где в магистральных направлениях вторым по значению приоритетом является "Здоровье".

Положения Концепции будут учитываться при разработке муниципальной программы "Развитие образования в городе Красноярске".

Концепция будет реализована совместными усилиями органов местного самоуправления города Красноярска, образовательных организаций.

II. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КОНЦЕПЦИИ

Цель Концепции - создание эффективной комплексной системы организации полноценного, качественного и безопасного горячего питания в образовательных организациях города Красноярска.

Достижение поставленной цели предполагается осуществить за счет решения следующих задач:

обеспечение обучающихся горячим питанием;

совершенствование инфраструктуры (материально-технической базы) для процесса организации питания в образовательных организациях и обеспечения возможности перехода к индустриальному подходу организации питания;

внедрение цифровой системы безналичной оплаты питания во всех общеобразовательных организациях;

обеспечение цифровизации контроля за питанием в дошкольных и общеобразовательных организациях для родителей, поставщиков;

формирование культуры здорового питания в образовательных организациях;

создание условий для повышения профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблоков и ответственных за питание в образовательных организациях.

III. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДЕЙСТВУЮЩЕЙ СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ И ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Основными задачами организации питания обучающихся в общеобразовательной и дошкольной организации являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и популяризация полноценного и сбалансированного питания.

Организация безопасного, качественного и здорового питания в дошкольных и общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства Российской Федерации и Красноярского края.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим **правилам** и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (далее - санитарные Правила), Методическим **рекомендациям** к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 02.03.2021.

Стоимость питания обеспечивается за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, средств краевого бюджета, бюджета города Красноярска и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

В дошкольных и общеобразовательных организациях представлены следующие формы организации питания обучающихся:

специализированными организациями (операторы питания), выполняющими услуги по организации питания по договору (по системе аутсорсинга);

на основании гражданско-правового договора, заключаемого образовательной организацией с организацией общественного питания (юридическое лицо, индивидуальный предприниматель);

непосредственно силами образовательной организации - специально закрепленными штатами;

путем предоставления бесплатных наборов продуктов питания за счет средств краевого бюджета.

Питание осуществляется в соответствии с цикличными меню: основного (организованного) питания, меню дополнительного питания, индивидуальных меню диетического питания (при необходимости). Цикличные меню разрабатываются и реализовываются в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим основные общеобразовательные программы, обучение которых организовано общеобразовательными организациями на дому, осуществляется выплата денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания.

При организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями назначениями лечащего врача;

индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания обучающегося (по назначениям лечащего врача);

выдача обучающимся рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню под контролем ответственных лиц, назначенных в образовательной организации;

в образовательной организации, осуществляющей питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

При организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом

ограничений, предусмотренных санитарными Правилами;

для организации дополнительного питания обучающихся допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

В случае организации питания обучающихся посредством аутсорсинга оператор питания вправе оказывать услуги по организации питания в общеобразовательных организациях и за родительскую плату на основании договора между общеобразовательной организацией и организацией общественного питания (оператор питания).

Независимо от формы организации питания контроль и ответственность за процесс организации питания возлагается на дошкольную или общеобразовательную организацию.

На дошкольные и общеобразовательные организации также возлагаются функции контроля:

за обеспечением охвата горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования;

за материально-техническим состоянием пищеблоков и обеденных залов, своевременной организацией их текущего и капитального ремонтов, а также технологического и холодильного оборудования;

за оснащением посудой и кухонным инвентарем и в случае необходимости своевременной заменой.

Для актуализации сведений по организации питания каждая образовательная организация на официальном сайте формирует подраздел "Организация питания в образовательной организации" в разделе "Сведения об образовательной организации" в соответствии с [Приказом](#) Рособнадзора от 04.08.2023 N 1493 "Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет и формату представления информации".

Подраздел "Организации питания в образовательной организации" должен содержать следующую информацию:

1. Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.

2. Об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных организациях, в том числе:

меню ежедневного горячего питания;

информацию о наличии диетического меню в общеобразовательной организации;

перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации;

перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;

форму обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

IV. КОНТРОЛЬ И МОНИТОРИНГ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Для обеспечения контроля и мониторинга при организации питания обучающихся образовательных организаций главным управлением образования, образовательными организациями совместно с родительской общественностью проводятся следующие мероприятия:

главным управлением образования изучаются, анализируются и контролируются вопросы, связанные с организацией и обеспечением горячего питания:

1. Соответствие рационов питания установленным требованиям. Контролю подлежат нормативные документы, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать, а также соответствие фактического потребления основных пищевых веществ и продуктов установленным нормам при организации питания.

2. Мероприятия по охране здоровья обучающихся. Соблюдение требований качества и безопасности пищевых продуктов, изготавливаемых блюд, организация производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовых блюд.

3. Технологический аудит. Устройство и оборудование помещений пищеблоков образовательных организаций в зависимости от типа организации питания в соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28.

4. Соблюдение установленных требований к результатам работ и услуг. Соответствие режима организации питания режиму пребывания обучающихся в образовательной организации. Обеспечение стоимости питания в соответствии с ценой суточного рациона на одного обучающегося. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности.

Для обеспечения контроля за качеством питания в образовательных организациях в качестве внешнего контроля организуется и осуществляется родительский контроль (участие) в соответствии с [МР 2.4.0180-20.2.4](#). Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (Методические рекомендации, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020).

Результаты родительского контроля (участия) ежемесячно анализируются руководителем образовательной организации и организатором (оператором) питания для принятия мер по улучшению качества питания обучающихся.

Образовательная организация организует работу родительского контроля (участия), обеспечивает доступ членов комиссии родительского контроля (участия) в обеденный зал.

Итоги мероприятий родительского контроля (участия) могут явиться основанием для обращения в администрацию образовательной организации, главное управление образования, органы контроля (надзора), к организатору (оператору) питания.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующих порядок доступа родителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом образовательной организации.

В качестве внутреннего контроля за качеством питания в образовательных организациях приказом руководителя образовательной организации:

назначается ответственный по питанию;

создается Бракеражная комиссия, которая является постоянно действующим органом образовательной организации.

Для повышения охвата питающихся и достижения плановых показателей в соответствии с муниципальной программой "Развитие образования в городе Красноярске" осуществляется организация мониторинга охвата питанием обучающихся общеобразовательных организаций.

Для оценки качества и удовлетворенности питанием обучающихся в образовательных организациях проводится анкетирование обучающихся и родителей.

Руководитель образовательной организации несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

V. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПИЩЕБЛОКОВ И ОБЕДЕННЫХ ЗАЛОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Инфраструктура (материально-техническая оснащенность) пищеблоков и обеденных залов в системе питания в образовательных организациях обеспечивается в соответствии с действующими санитарными нормами (далее - инфраструктура пищеблоков и обеденных залов).

В целях обеспечения инфраструктуры пищеблоков и обеденных залов необходимо:

проведение комплексных капитальных ремонтов с оснащением технологическим оборудованием пищеблоков;

точечная замена физически устаревшего, вышедшего из строя оборудования в соответствии с заранее составленными потребностями.

Приведение инфраструктуры пищеблоков и столовых в дошкольных и общеобразовательных организациях в соответствие с современными требованиями:

обеспечит внедрение новых технологий в систему организации питания и новых методов их обслуживания, в том числе переход к индустриальному подходу организации питания;

будет иметь особое значение для улучшения здоровья обучающихся и внесет определенный вклад в сохранение здоровья населения города Красноярска.

VI. ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В целях развития цифровизации процессов при организации питания необходимо учитывать положения Концепции цифровизации муниципального образования города Красноярска до 2030 года. Предусмотрено создание в отрасли "Образование" единой цифровой платформы сферы образования как части региональной цифровой платформы и обеспечение ее интеграции и взаимодействия с приоритетными проектами "Современная цифровая образовательная среда Российской Федерации" и "Цифровая школа" (далее - единая цифровая платформа).

В рамках единой цифровой платформы сферы образования необходимо:

внедрить цифровую систему безналичной оплаты питания во всех общеобразовательных организациях города;

обеспечить цифровизацию контроля за питанием в дошкольных и общеобразовательных организациях для родителей, поставщиков.

VII. ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Основные принципы формирования культуры здорового питания:

организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;

включение в образовательную деятельность образовательных программ и внеклассные мероприятия на темы формирования культуры здорового питания;

организация и проведение регулярных мероприятий, посвященных здоровому питанию, совместно с операторами питания, родителями.

Рекомендованные ежедневные мероприятия в образовательной организации по формированию культуры здорового питания у обучающихся:

привитие культурно-гигиенических навыков: мытье рук, культура принятия пищи;

беседы с обучающимися о соблюдении гигиенических правил до и после приема пищи;

эстетическая сервировка стола;

соблюдение доброжелательных правил приема пищи, пожелание "Приятного аппетита", благодарность по окончанию приема пищи;

короткие рассказы воспитателя, классного руководителя о пользе блюд, которые в настоящий момент предлагаются обучающимся;

контроль организации питания со стороны классных руководителей и родителей.

VIII. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ КОНЦЕПЦИИ

Для решения поставленных задач, обеспечения целевого и эффективного использования средств бюджетов всех уровней, выделяемых на организацию питания обучающихся, определены следующие приоритетные направления реализации Концепции:

1. Поэтапный переход общеобразовательных организаций на осуществление питания обучающихся структурными подразделениями образовательной организации со специально закрепленными штатами как приоритетному выбору организации питания.

До завершения перехода общеобразовательных организаций на организацию питания собственными пищеблоками питание обучающихся планируется непосредственно организаторами питания, которые будут определены по результатам проведения общеобразовательными организациями конкурсных процедур в соответствии с действующим законодательством.

2. Определение новых подходов к организации закупок по организации питания для бюджетных и автономных образовательных организаций путем централизации закупок, наделение департамента муниципального заказа администрации города полномочиями по проведению таких закупок.

3. В целях повышения охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях разработка и принятие муниципального стандарта оказания услуг по организации горячего питания в общеобразовательных организациях города Красноярска.

Взаимодействие с надзорными ведомствами в части информирования о проводимых лабораторных исследованиях (сельхознадзор, ветнадзор, потребнадзор).

Оценка качества продуктов, поступающих в дошкольные и общеобразовательные организации, взаимодействие с поставщиками по исключению фальсификата.

4. Модернизация инфраструктуры и технологического оснащения пищеблоков образовательных организаций:

проведение комплексных капитальных ремонтов с оснащением оборудованием - приоритетный и наиболее перспективный способ приведения пищеблоков в нормативное состояние;

точечная замена физически, морально устаревшего, вышедшего из строя оборудования - ежегодно в соответствии с заранее составленным планом;

внедрение механизмов, позволяющих привлекать средства вышестоящих бюджетов, а также внебюджетные источники финансирования, в целях модернизации инфраструктуры и технологического оснащения пищеблоков образовательных организаций.

5. Переход к индустриальному подходу организации питания, предполагающий изменение работы пищеблоков по типу доготовочных столовых, работающих на сырье и полуфабрикатах различной степени готовности.

При проведении комплексных и капитальных ремонтов оснащение оборудованием, соответствующим индустриальному подходу, позволяющему осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов разной степени готовности, их порционирование и выдачу.

6. Продолжение работы по кадровому обеспечению пищеблоков, в том числе с привлечением средств массовой информации, социальных сетей, а также размещение информационных материалов по популяризации профессии повара, пекаря и формирования положительного имиджа питания в дошкольной и общеобразовательной организации.

Организация и проведение профориентационных мероприятий для обучающихся в общеобразовательных организациях, взаимодействие совместно с краевым государственным казенным учреждением "Центр занятости населения города Красноярск" с целью участия в ярмарках вакансий, в том числе организаторов (операторов) питания, выпускников организаций среднего профессионального образования по направлению "общественное питание".

В целях повышения качества профессиональной подготовки действующих сотрудников обеспечение их участия в программах повышения квалификации. Направление на оплачиваемую производственную практику студентов старших курсов учреждений среднего профессионального образования с возможностью последующего трудоустройства.

Организация для руководителей образовательных учреждений повышения квалификации по проблеме организации питания на современном этапе, а также по вопросу формирования навыков безопасного образа жизни, в том числе культуры здорового питания у обучающихся.

Для организаторов школьного питания в общеобразовательных организациях - семинары по вопросам управления в сфере школьного питания.

7. Продолжение регулярного родительского контроля в каждой образовательной организации. Проведение совместных мероприятий с операторами питания, обучающимися, родителями (дегустационные дни, дни открытых дверей, текущие встречи).

Повышение компетенции родителей в мероприятиях родительского контроля.

8. В рамках единой цифровой платформы сферы образования планируется:

обеспечить внедрение цифровой системы безналичной оплаты питания во всех общеобразовательных организациях города;

обеспечить цифровизацию контроля за питанием в дошкольных и общеобразовательных организациях для родителей, поставщиков.

XI. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ КОНЦЕПЦИИ

В целях реализации Концепции необходимо:

главному управлению образования совместно с общеобразовательными организациями и операторами питания по функционированию системы безопасного и качественного питания обучающихся:

формировать актуальную потребность в средствах на проведение модернизации и оснащения пищеблоков;

осуществлять ежегодное планирование расходов на модернизацию и технологическое оснащения пищеблоков в рамках муниципальной программы "Развитие образования в городе Красноярске";

обеспечить распространение социальной рекламы в общеобразовательных организациях, пропагандирующей здоровое питание обучающихся;

организовать работу по реализации муниципальных (межведомственных) проектов, мероприятий, направленных на формирование культуры питания и популяризацию здорового питания,

предусматривающих увеличение охвата горячим питанием обучающихся;

организовать взаимодействие с общественностью по осуществлению контроля за качеством питания в соответствии с Концепцией;

организовать работу горячей линии по вопросам организации питания.

Руководителям общеобразовательных организаций:

сформировать план мероприятий по пропаганде принципов здорового питания в муниципальных общеобразовательных организациях;

принять участие в реализации муниципальных (межведомственных) проектов, направленных на формирование у обучающихся сознательного отношения к рациональному питанию.

Х. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ КОНЦЕПЦИИ

Оценка эффективности реализации Концепции осуществляется путем сопоставления фактически достигнутых значений целевых показателей с прогнозируемыми по каждому целевому показателю и каждому году в течение всего срока реализации Концепции.

Решение поставленных задач будет характеризоваться следующими целевыми показателями:

доля обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, обеспеченных горячим питанием;

доля обучающихся 1 - 4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций, обеспеченных бесплатным горячим питанием;

удовлетворенность населения качеством питания в сфере образования из числа опрошенных.

Значения показателей результативности:

Год	Доля обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, обеспеченных горячим питанием, %	Доля обучающихся 1 - 4-х классов муниципальных общеобразовательных организаций, обеспеченных бесплатным горячим питанием, %	Удовлетворенность населения качеством питания в сфере образования из числа опрошенных, %
2023	93,7	100	50,0
2024	93,8	100	55,0
2025	93,9	100	60,0
2026	94,0	100	65,0
2030	94,0	100	75,0

В результате достижения целевых показателей реализации Концепции в период до 2030 года пищеблоки и обеденные залы всех муниципальных образовательных организаций будут приведены в соответствие с санитарно-гигиеническими нормами и требованиями, расширен рацион питания, повышено качество питания.

Кроме того, эффективность реализации Концепции оценивается в наличии во всех муниципальных образовательных организациях к концу реализации Концепции:

меню, соответствующего положениям рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных организаций;

производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами;

родительского контроля (участия) за организацией питания обучающихся;

информации о результатах выполнения контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.

Обновление инфраструктуры (материально-технической оснащенности) пищеблоков и обеденных залов образовательных организаций за счет средств бюджета города и иных источников финансирования.
