

**ПОРЯДОК
ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЦЕНТР
ПИТАНИЯ» И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ГОРОДА КРАСНОЯРСКА, ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗА
СЧЕТ БЮДЖЕТНЫХ И ВНЕБЮДЖЕТНЫХ СРЕДСТВ**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Порядок взаимодействия муниципального автономного учреждения «Центр питания» (далее – МАУ ЦП) и муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярск (далее – общеобразовательные организации) при осуществлении питания обучающихся за счет бюджетных и внебюджетных средств (далее – Порядок) разработаны в целях обеспечения единых подходов при осуществлении питания обучающихся, выработки и принятия совместных решений при осуществлении питания обучающихся, определяет правила взаимодействия МАУ ЦП и общеобразовательных организаций при осуществлении питания обучающихся.

2. Порядок разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020), Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020), постановлением администрации города от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярск», постановлением администрации города от 17.07.2019 № 464 «Об одобрении концепции развития системы школьного питания города Красноярск на период до 2022 года».

3. Порядок осуществления питания обучающихся в общеобразовательных организациях является приложением к соглашению о взаимодействии по организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организациях за счет бюджетных и внебюджетных средств.

4. Внесение изменений и отмена порядка осуществляется по инициативе руководителей общеобразовательных организаций, директора МАУ ЦП. Порядок осуществления питания обучающихся в общеобразовательных организациях доводится до сведения действующего организатора питания.

**II. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПО СОЗДАНИЮ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ
ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

№ п/п	Деятельность	Ответственность участников организации горячего питания
5	Содержание производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Организатор питания
6	Содержание обеденных залов общеобразовательных	Общеобразовательные

	организаций в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20	организации
7	Проведение капитального ремонта помещений обеденных залов и производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций	Общеобразовательные организации
8	Организация приобретения технологического оборудования и эксплуатационно-техническое обслуживание оборудования пищеблока	МАУ «Центр питания»
9	Проведение закупочных процедур на право заключения договора за счёт бюджетных средств по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций	МАУ «Центр питания»
10	Заключение по результатам проведённых закупочных процедур гражданско-правовых договоров с физическими лицами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями по организации питания общеобразовательных организаций	МАУ «Центр питания»
11	Разработка и утверждение порядка питания обучающихся (режим работы обеденных залов, буфетов, время перемен для приёма пищи обучающимися и работниками, порядок оформления заявок, составление списков обучающихся)	Общеобразовательные организации
12	Предоставление производственных помещений организатору питания для хранения, приготовления пищи на условиях безвозмездного пользования с оформлением соответствующего договора	Общеобразовательные организации
13	Осуществление охраны помещений производственных помещений пищеблоков, обеденных залов, с находящимся в них инвентарем и оборудованием за пределами рабочего времени сотрудников, задействованных в оказании услуг по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций	Общеобразовательные организации

III. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

№ п/п	Деятельность	Ответственность
14.	Осуществление доставки продуктов и полуфабрикатов, на специально оборудованном для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе, необходимом для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов	Организатор питания
15	Обеспечение допуска автотранспорта, доставляющего продукты на территорию общеобразовательной организации (согласно установленному списку для соблюдения пропускного режима общеобразовательной организации в соответствии с локальным нормативным актом)	Общеобразовательные организации
16	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты (товаросопроводительной документации и полной информации о продукте на маркировочном ярлыке каждого тарного места)	Организатор питания

17	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	Организатор питания
18	Формирование заявки на питание с указанием количества питающихся на каждый прием пищи	Общеобразовательные организации

IV. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПО СОСТАВЛЕНИЮ И УТВЕРЖДЕНИЮ МЕНЮ

№ п/п	Деятельность	Ответственность
19	Разработка меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с принципами здорового питания; меню должно разрабатываться на период не менее 2 недель (с учетом режима общеобразовательной организации) для каждой возрастной группы и не содержать запрещенной пищевой продукции.	Организатор питания
20	Утверждение меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Общеобразовательные организации
21	Размещение в доступных для родителей и обучающихся местах: ежедневного меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания; рекомендаций по организации здорового питания детей;	Общеобразовательные организации Организатор питания

V. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПИТАНИЯ И КОНТРОЛЕ. ЗА ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ПИЩИ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ

№ п/п	Деятельность	Ответственность
22	Соблюдение требований, обеспечивающих микробиологическую безопасность готовых блюд. Соблюдение требований к противоэпидемическому режиму	Организатор питания
23	Приготовление пищи в соответствии с утвержденным ежедневным меню и меню дополнительного питания, поданным заявкам	Организатор питания
24	Осуществление контроля за своевременностью и качеством оказания услуги по предоставлению горячего питания организатором питания на основании принятых локальных актов: деятельность внутришкольной комиссии по контролю качества приготовления пищи; регламент обработки обращений по организации питания; осуществление родительского контроля за организацией горячего питания (в соответствии с МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020)	Общеобразовательные организации

25	Содержание обеденного зала, организация питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Организатор питания
26	Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания	Общеобразовательные организации Организатор питания
27	Проведение всех необходимых и в полном объеме дератизационных мероприятий, препятствующих проникновению грызунов в складские помещения и производственные помещения пищеблока	Общеобразовательные организации

**VI. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПО ВОПРОСАМ УКОМПЛЕКТОВАННОСТИ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ**

№ п/п	Деятельность	Ответственность
28	Наличие соответствующего образования (квалификации) у сотрудников производственных помещений пищеблока	Организатор питания
29	Наличие медицинских книжек у сотрудников производственных помещений пищеблока. Обеспечение прохождения сотрудниками, имеющими доступ к продуктам питания, обязательных и периодических медицинских осмотров (необходимых профилактических прививок) в установленном порядке	Организатор питания
30	Наличие справок об отсутствии судимости (фактов уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям) в отношении сотрудников производственных помещений пищеблока, выданную в порядке и по форме, установленной федеральным органом исполнительной власти	Организатор питания
31	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки, отсутствие украшений на руках, ушах, соблюдение СЭП: маски, перчатки)	Организатор питания
32	Предоставление сведений о сотрудниках, осуществляющих оказание услуги по организации горячего питания, об автотранспорте, доставляющем продукты на территорию образовательной организации	Организатор питания

**VII. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОВЕРОК ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ
ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ И МОНИТОРИНГА
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

№ п/п	Деятельность	Ответственность
<i>Проведение плановых (внеплановых) проверок по инициативе МАУ «Центр питания»</i>		
33	Информирование общеобразовательной	МАУ «Центр питания»

	организации не позднее чем за день проведения проверки о направлении сотрудника (телефонограмма, письмо с указанием данных о сотруднике) для выполнения контрольных мероприятий	
34	Обеспечение доступа сотрудника МАУ «Центр питания» в производственные помещения пищеблока, в случае необходимости обеспечение участия должностного лица ответственного за организацию горячего питания в общеобразовательных организациях в проводимых контрольных мероприятиях	Общеобразовательные организации
<i>Проведение плановых (внеплановых) проверок надзорных органов</i>		
35	Незамедлительное информирование МАУ «Центр питания» о проводимой проверке; обеспечение доступа сотрудника МАУ «Центр питания» в помещения пищеблока, в случае необходимости обеспечение участия должностного лица ответственного за организацию горячего питания в общеобразовательной организации в проводимых контрольных мероприятиях	Общеобразовательные организации
36	Незамедлительное информирование общеобразовательной организации о направлении сотрудника (телефонограмма, письмо с указанием данных о сотруднике) для участия контрольных мероприятиях	МАУ «Центр питания»
<i>Проведение проверок по инициативе общеобразовательной организации</i>		
37	Информирование МАУ «Центр питания» о проводимой проверке (общественный контроль, обращение родителей (законных представителей) обучающихся) не позднее чем за 1 день	Общеобразовательные организации
38	Информирование общеобразовательной организации о направлении сотрудника (телефонограмма, письмо с указанием данных о сотруднике) для участия в контрольных мероприятиях не позднее, чем за 1 день до проведения проверки	МАУ «Центр питания»
39	Обсуждение итогов проверки, выработка управленческих решений	Общеобразовательные организации
<i>Проведение претензионной работы с организатором питания по инициативе образовательной организации</i>		
40	Информирование МАУ «Центр питания» о проводимой претензионной работе в день направления претензии в адрес организатора питания	Общеобразовательные организации
41	Информирование общеобразовательной организации о направлении сотрудника (телефонограмма, письмо с указанием данных о сотруднике) для участия в мероприятиях по урегулированию претензии в течение 2-х дней с момента получения информации о проводимой претензионной работе	МАУ «Центр питания»
<i>Проведение претензионной работы по инициативе организатора питания</i>		
42	Информирование МАУ «Центр питания» о	Общеобразовательные

	проводимой претензионной работе в день получения претензии от организатора питания	организации
43	Информирование общеобразовательной организации о направлении сотрудника (телефонограмма, письмо с указанием данных о сотруднике) для участия в мероприятиях по урегулированию претензии в течение 2-х дней с момента получения информации о проводимой претензионной работе	МАУ «Центр питания»

**VIII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ МАУ «ЦЕНТР ПИТАНИЯ» И
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

44. В случае невыполнения либо ненадлежащего выполнения МАУ ЦП и общеобразовательной организацией Порядка при осуществлении питания обучающихся за счет бюджетных и внебюджетных средств наступает ответственность, предусмотренные действующим законодательством.

Общеобразовательная организация	МАУ ЦП:
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов» (МБОУ СШ № 5)</p> <p>Юридический адрес: 660005, г. Красноярск, ул. Краснодарская, 5б. Банковские реквизиты: УФК по Красноярскому краю МБОУ СШ № 5 л/с 20196Щ49360), Счет 03234643047010001900, открыт в ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск, БИК 010407105, К/С 40102810245370000011, ИНН 2465040803, КПП 246501001, ОГРН 1022402472564 Эл.адрес: sch5.krsk@mail.ru. Телефон: 224-72-70</p>	<p>Муниципальное автономное учреждение «Центр питания»</p> <p>Юридические и фактические адреса: 660059, Красноярский край, город Красноярск, улица Академика Вавилова, дом 47а, пом.69. 660052, г. Красноярск, ул. Монтажников, дом 62. ОГРН: 1032402944793 тел.: (391) 234-05-75 Эл.почта: ts.mau@yandex.ru Банковские реквизиты: ИНН/КПП: 2466083430/246101001 УФК по Красноярскому краю (МАУ ЦП л/с 30196Щ87510, л/с31196Щ87510) ОТДЕЛЕНИЕ КРАСНОЯРСК БАНКА РОССИИ/УФК по Красноярскому краю г. Красноярск БИК 010407105 ЕКС 40102810245370000011 счет 03234643047010001900</p>
<p>Директор МБОУ № 5</p>  <p>О.А. Акачутина</p> <p>МП</p>	<p>И. о. директора МАУ ЦП</p>  <p>Брусников С.В.</p> <p>МП</p>