УТВЕРЖДАЮ
Руководитель главного управления образования администрации города Красноярска

_____ Т.Ю.Ситдикова

«____» _____ 2021 г.

ПОРЯДОК
ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЦЕНТР ПИТАНИЯ», МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ОПЕРАТОРОВ ПИТАНИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

г. Красноярск, 2021

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Предмет регулирования Порядка

1.1. Настоящий Порядок взаимодействия муниципального автономного учреждения «Центр питания» (далее – МАУ ЦП), муниципальных общеобразовательных учреждений города Красноярска (далее – общеобразовательное учреждение) и операторов питания (далее – оператор питания) определяет полномочия МАУ ЦП, общеобразовательного учреждения и оператора питания, осуществляемых в рамках организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, с привлечением оператора питания.

2. Область применения Порядка

2.1. Настоящий Порядок разработан в целях обеспечения безопасного, качественного, здорового и правильного питания обучающихся общеобразовательных учреждений города Красноярска.

3. Нормативные документы

3.1. Перечень законодательных, нормативных и методических документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Закон Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;
- Распоряжение Правительства Красноярского края от 16.07.2020 № 506-р «Об утверждении 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 Красноярского края (далее – Дорожная карта);
- Постановление администрации города Красноярска от 27.07.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска»;

- Постановление администрации города Красноярска от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска»;

- Постановление администрации города Красноярска от 17.07.2019 № 464 «Об одобрении Концепции развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2022 года»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;

- Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) - утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299;

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

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

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

- МР 2.3.6.02-33-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

ПОРЯДОК ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Предмет взаимодействия	Периодичность взаимодействия	МАУ ЦП	Общеобразовательное учреждение	Оператор питания
1.	Создание условий для осуществления питания в общеобразовательных учреждениях	постоянно	Передает в безвозмездное пользование оборудование пищеблоков, находящееся на балансе МАУ ЦП, оператору питания	Проводит капитальный ремонт помещений обеденных залов и помещений пищеблоков общеобразовательных организаций; Предоставляет помещения пищеблока оператору питания для хранения, обработки пищевой продукции, изготовления полуфабрикатов и приготовления блюд и кулинарной продукции в соответствии с условиями договора. Осуществляет охрану помещений пищеблоков с находящимся в них оборудованием, инвентарем, посудой и тарой за пределами времени работы пищеблока. Содержит обеденные залы общеобразовательных учреждений в соответствии с законодательством РФ	Содержит производственные помещения пищеблоков общеобразовательных организаций в соответствии с законодательством РФ Обеспечивает сохранность и работоспособность оборудования, мебели и других ценностей, предоставленных МАУ ЦП и муниципальными общеобразовательным учреждением. Обеспечивает качественную уборку обеденных столов после каждого приема пищи. Обеспечивает необходимые противопожарные мероприятия и мероприятия по технике безопасности и охране труда. Обеспечивает пищеблоки необходимым набором производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары, моющими и дезинфекционными средствами, предметами личной гигиены

2.	Оборудование для пищеблоков	По мере необходимости	Проводит конкурсные процедуры по закупке оборудования. Заключает по результатам проведённых закупочных процедур гражданско-правовые договоры с физическими лицами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями	Обеспечивает техническую возможность для установки (монтажа) и эксплуатации оборудования пищеблока	Обеспечивает безопасность эксплуатации оборудования пищеблока, поддерживает его за свой счет в технически исправном и работоспособном состоянии. По окончании срока оказания услуг по договору возвращает в МАУ ЦП движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в период использования имущества.
3.	Цикличное меню для организации питания обучающихся, в том числе обучающихся состояние здоровья которых требует коррекции в организации питания	По мере необходимости	Организует разработку, рассмотрение проекта цикличного меню, проведение экспертизы на соответствие меню требованиям	Согласовывает цикличное меню при наличии экспертного заключения, подтверждающего его соответствие требованиям	Утверждает и использует при обеспечении питания обучающихся цикличное меню при наличии экспертного заключения, подтверждающего его соответствие требованиям

4.	Проверки соблюдения условий заключенного договора по организации питания обучающихся	плановая (не реже 1 раза в год в отношении каждого пищеблока каждой школы) внеплановая (проверка устранения выявленных нарушений и по другим основаниям)	Осуществляет проверку в соответствии с Порядком проведения проверок (при наличии возможности с проведением лабораторных исследований), по окончанию проверки вручает акт проверки оператору питания	Обеспечивает доступ к помещениям столовой, представляет необходимую документацию (график питания обучающихся, локальные акты по организации родительского (общественного) контроля, результаты проводимого родительского (общественного) контроля, меры принятые по результатам анализа результатов родительского (общественного) контроля)	Обеспечивает доступ в помещения пищеблока для визуального осмотра, отбора проб для лабораторных исследований (при необходимости), предоставляет необходимую документацию, дает объяснения, принимает меры по устранению выявленных нарушений
5.	Информирование	По мере необходимости, по мере возникновения ситуаций	Извещает общеобразовательные учреждения и операторов питания о введении в действие новых законов и подзаконных актов, приказах, постановлениях и т.п. в области организации питания обучающихся	Извещает МАУ ЦП о возникновении инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся, связанных с пищевым фактором, о возникновении аварийных ситуаций на системах водоснабжения, канализования, отопления согласно разработанной Инструкции	Извещает МАУ ЦП о возникновении инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся, связанных с пищевым фактором, о возникновении аварийных ситуаций на системах водоснабжения, канализования, отопления согласно разработанной Инструкции
6.	Мониторинг питания	1 раз в квартал	Разрабатывает форму отчета, обеспечивает сбор, обобщение, анализ полученных сведений	Представляет сведения согласно отчетной формы в МАУ ЦП	Представляет сведения согласно отчетной формы в МАУ ЦП

7.	Претензионная работа	По мере необходимости	Оформляет претензии, контролирует представления информации оператором питания, проводит проверки устранения нарушений	Оформляет претензии, контролирует представления информации оператором питания, проводит проверки устранения нарушений Представляет информацию по запросу МАУ ЦП (при необходимости)	Представляет информацию о результатах рассмотрения претензии в установленный срок в МАУ ЦП и оперативно устраняет выявленные нарушения
8.	Персонал пищеблока	1 раз в год	Контроль наличия работников в соответствии со штатным расписанием оператора питания	Контролирует наличие работников в соответствии со штатным расписанием оператора питания	Оценка (расчет) потребности работников пищеблока, разработка и утверждение штатного расписания каждого пищеблока, комплектование работниками в соответствии со штатным расписанием
9.	Медицинский осмотр Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	1 раз в год 1 раз в 2 года	Контролирует наличие личной медицинской книжки на каждого работника пищеблока с внесенными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации каждого работника в соответствии с занимаемой должностью, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях и сведений о профилактических прививках	Контролирует наличие личной медицинской книжки на каждого работника с внесенными сведениями в полном объеме	Организация прохождения работниками пищеблока (предварительного – до начала работы или периодического) медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации Обеспечение наличия в личной медицинской книжке на каждого работника результатов медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о профилактических прививках
10.	Анкетирование обучающихся и (или) их родителей	1 раз в год	Разрабатывает форму анкеты, организовывает анкетиро-	Проводит анкетирование	Разрабатывает План мероприятий по устранению замечаний к организации питания на основе анализа по результатам анкетирова-

	(законных представителей)		вание, проводит анализ анкетирования, направляет результаты анализа оператору питания, рассматривает представленный План мероприятий по устранению нарушений, обеспечивает контроль выполнения мероприятий Плана в установленные сроки		ния, направляет План мероприятий в адрес МАУ ЦП, выполняет мероприятия Плана по устранению замечаний в установленные сроки
11.	Родительский контроль	Согласно Графика, разработанного общеобразовательным учреждением	Участвует (выборочно) в работе комиссии родительского контроля, консультирует родителей по вопросам организации питания обучающихся	Организует работу родительского контроля, обеспечивает доступ членов комиссии родительского контроля в школьную столовую в часы и дни согласно Графика	Представляет документацию для проведения родительского контроля (ТТК, ТК, ТИ, утвержденное цикличное меню, бракеражный журнал готовой пищевой продукции, гигиенический журнал), обеспечивает условия для проведения взвешивания блюд, представляет блюдо (по выбору комиссии) для проведения органолептической оценки
12.	Общественный контроль	Согласно Плана-графика МАУ ЦП	Организует совместные проверки с общественными организациями в сфере школьного питания в рамках Плана-графика	Обеспечивает доступ в школьную столовую представителей МАУ ЦП и общественной (ых) организации (ий)	Представляет документацию для проведения общественного контроля (ТТК, ТК, ТИ, утвержденное цикличное меню, бракеражный журнал готовой пищевой продукции, гигиенический журнал), обеспечивает условия для проведения взвешивания блюд, представляет блюдо (по выбору комиссии) для проведения органолептической оценки
13.	Внутришкольный контроль	Согласно Плана-графика школы	Участвует (при необходимости) в работе комиссии родительского контроля, консультирует членов комиссии	Организует работу комиссии внутришкольного контроля, оформляет по результатам работы документацию (Акт), направляет Акт в МАУ ЦП, ведет претензионную работу в отношении	Представляет документацию для проведения внутришкольного контроля, обеспечивает доступ членов комиссии внутришкольного контроля в помещения пищеблока, к холодильному оборудованию для осуществления контроля

			внутришкольного контроля по вопросам организации питания обучающихся	оператора питания (при необходимости)	
14.	Обращения граждан, организаций, общеобразовательных учреждений, обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации питания	по мере поступления	Рассматривает обращения, оформляет по результатам рассмотрения ответ заявителю	Представляет по запросу МАУ ЦП необходимую информацию для обеспечения всестороннего и объективного рассмотрения обращения в рамках компетенции	Представляет по запросу МАУ ЦП необходимую информацию для обеспечения всестороннего и объективного рассмотрения обращения
15.	Предложения по усовершенствованию питания обучающихся	по мере необходимости	Рассматривает в рамках своей компетенции	Направляет в МАУ ЦП в рамках своей компетенции (при наличии необходимости)	Направляет в МАУ ЦП в рамках своей компетенции (при наличии необходимости)
16.	Консультативная помощь	по мере необходимости	Оказывает консультативную помощь в рамках своей компетенции	Обращается в МАУ ЦП	Обращается в МАУ ЦП
17.	Порядок организации питания обучающихся (режим работы школьной столовой, буфетов, график питания обучающихся, время перемен для приёма пищи обучающимися)	1 раз в год (перед началом учебного года) и по мере необходимости	Проводит оценку Порядка на соответствие требованиям, контролирует соблюдение порядка	Разрабатывает Порядок, размещает на официальном сайте в соответствующем разделе, актуализирует по мере необходимости, передает оператору питания, обеспечивает соблюдение	Принимает Порядок, обеспечивает соблюдение

18.	Заявки на питание	до 15:00 час. в день, предшествующий дню на который подается заявка	Разрабатывает форму заявки, принимает заявки, ведет учет количества питающихся	Формирование заявок на питание с указанием даты на которую подается заявка, количества питающихся по каждому классу, на каждый прием пищи, направляет заявки оператору питания и в МАУ ЦП	Принимает заявки, обеспечивает приготовление блюд и кулинарной продукции в необходимом количестве для обеспечения питанием числа обучающихся, указанных в заявке
19.	Работа внутришкольной комиссии, комиссии родительского контроля, общественного контроля, бракеражной комиссии	постоянно	Рассматривает предложения, представленные общеобразовательным учреждением по результатам анализа работы комиссий, направляет предложения по улучшению качества питания оператору питания, рассматривает и согласовывает План мероприятий по улучшению питания, контролирует выполнение мероприятий	Проводит анализ работы, анализ полученных результатов, разрабатывает предложения по улучшению питания, направляет предложения в МАУ ЦП	Разрабатывает на основании представленных предложений План мероприятий по улучшению питания, направляет План мероприятий на согласование в МАУ ЦП, выполняет мероприятия Плана в соответствии с установленными сроками, направляет в МАУ ЦП информацию о выполнении мероприятий Плана
20.	Размещение информации об организации питания	постоянно	Контроль за наличием в доступных для родителей и обучающихся местах информации: - ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием	Обеспечение условий для размещения в доступных для родителей и обучающихся местах информации: - ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;	Размещение в доступных для родителей и обучающихся местах информации: - ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендаций по организации здорового

			наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - меню дополнительного с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендаций по организации здорового питания детей.	- меню дополнительного с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендаций по организации здорового питания детей.	питания детей.
21.	Входной контроль пищевой продукции	постоянно	Осуществляет проверку в соответствии с Порядком и Планом проведения проверок (при наличии возможности с проведением лабораторных исследований) Рассматривает и согласовывает ассортиментный перечень и объемы пищевой продукции, предназначенной для использования в питании детей.	Проводит выборочный контроль (в случае необходимости) пищевой продукции в пищеблоке на соответствие обязательным требованиям и информирует МАУ ЦП о выявленных нарушениях	Определяет и представляет в МАУ ЦП ассортиментный перечень и объемы пищевой продукции, изготовленной по ГОСТ или ТУ, с качественными характеристиками ни ниже, чем в ГОСТ, предназначенной для использования в питании детей Определяет и представляет в МАУ ЦП перечень добросовестных поставщиков пищевой продукции, ассортиментный перечень пищевой продукции с указанием нормативно-технической документации в соответствии с которой она изготовлена Обеспечивает приобретение пищевой продукции по ГОСТ или ТУ, с качественными характеристиками ни ниже, чем в ГОСТ Обеспечивает хранение общего запаса (не менее 3-х дней) пищевой продукции в отдельных складских помещениях оператора питания Обеспечивает проведение качественного

					входного контроля, идентификации, подтверждения прослеживаемости и ротации каждой партии пищевой продукции. Осуществляет производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в том числе с проведением лабораторных исследований качества и безопасности пищевой продукции Обеспечивает штат сотрудников квалифицированными кадрами, обладающими специальными познаниями в области качества и безопасности пищевой продукции. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание складских помещений, систематическое проведение профилактических мероприятий (дератизация, дезинфекция, дезинсекция). Обеспечивает перемещение и доставку пищевой продукции с использованием специализированного транспорта. Обеспечивает содержание специализированного транспорта в должном санитарном состоянии. Разрабатывает схему логистику пищевой продукции между пищеблоками общеобразовательных учреждений Обеспечивает оформление, систематическое заполнение необходимой документации. Обеспечивает разработку, внедрение и поддержание программы производственного контроля на складские помещения