



## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

### АДМИНИСТРАЦИИ ДОБРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

24.12.2023 года

с. Доброе

№ 996

Об организации питания обучающихся образовательных организаций Добровского муниципального округа на второе полугодие 2023-2024 учебного года

В целях обеспечения обучающихся образовательных организаций горячим питанием в первом полугодии 2023-2024 учебного года, руководствуясь Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлений главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"", Законом Липецкой области от 27.12.2007г. № 119-ОЗ "О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями в сфере образования" в части социальных выплат на питание обучающихся, Закон Липецкой области от 21.10.2022г. №205-ОЗ "О мерах социальной поддержки членов семьи, принимающих участие в специальной военной операции на территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей" (в редакции от 09.12.2022 №225-ОЗ), Законом Липецкой области от 30.12.2004г. № 166-ОЗ "О социальной поддержке обучающихся образовательных организаций и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области" администрация Добровского муниципального округа

#### ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Отделу образования (Ярцева С.М.) и руководителям общеобразовательных организаций округа:

1.1. организовать питание обучающихся 1-11 классов, посещающих общеобразовательные организации.

1.2. обеспечить принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

Питание обучающиеся по образовательным программам начального общего и основного, и среднего общего образования организуется за счет компенсационных выплат федерального, регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся, а также за счет средств родителей.

1.3. Питание обучающихся начального общего образования:

1.3.1. Обеспечить бесплатным горячим питанием не менее 1 раза в день обучающихся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных учреждениях Добровского муниципального района из расчета 80 рублей из средств федерального бюджета (за исключением учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из числа детей-инвалидов)



1.3.2. Стоимость бесплатного горячего питания на одного обучающегося по образовательным программам начального общего образования в день в текущем году подлежит увеличению за счет возникшей экономии средств, сложившейся в результате полного или частичного перевода обучающихся по образовательным программам начального общего образования на карантин и (или) дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни, но не более чем на 30% от размера стоимости бесплатного горячего питания, установленного в абзаце втором настоящей части.

1.3.3. Обеспечить бесплатным горячим питанием в виде денежной выплаты (кроме детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья) обучающихся на дому или с использованием дистанционных образовательных технологий, примененных в связи с угрозой возникновения или возникновением чрезвычайной ситуации в соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 года №68-ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера" в размере 50 руб.70 коп. из расчета на одного обучающегося в день.

1.3.4. Обеспечить бесплатным двухразовым горячим питанием детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в размере 112 руб. из расчета на одного обучающегося в день.

1.3.5. Для детей участника специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской области из областного бюджета на обучающихся по программам начального общего и основного общего образования, посещающих группы продленного дня - 139 руб. (трехразовое питание).

1.4. Питание обучающихся основного и среднего общего образования:

1.4.1 Стоимость бесплатного горячего питания на одного обучающегося по образовательным программам начального общего образования в день в текущем году подлежит увеличению за счет возникшей экономии средств, сложившейся в результате полного или частичного перевода обучающихся по образовательным программам начального общего образования на карантин и (или) дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни, но не более чем на 30% от размера стоимости бесплатного горячего питания, установленного в абзаце втором настоящей части.

1.4.2. Размер социальных выплат на питание устанавливается из расчета на одного обучающегося в день:

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования из областного бюджета - 20 руб.;

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования из малоимущих семей, посещающих группы продленного дня, из семей опекуна (попечителя), приемных семей и многодетных семей- 55 руб.;

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования детей из семей, вынужденно покинувшие территорию Украины производить доплату к выплатам из расчета - 60 руб. на одного обучающегося в день (из средств местного бюджета);

- для детей участника специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской области из областного бюджета на обучающихся по программам начального общего и основного общего образования не менее 1 раза в день - 80руб, посещающих группы продленного дня - 139 руб. (трехразовое питание).

1.4.3. Обеспечить обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов по образовательным программам основного и среднего общего образования в общеобразовательных учреждениях Добровского муниципального округа горячим двухразовым питанием в виде горячего питания на сумму -129 руб. в день на одного ребенка.

1.4.4. Обучающиеся на дому или с использованием дистанционных образовательных технологий, будут получать бесплатное горячее питание в виде денежной выплаты в размере



его стоимости, установленной для соответствующей категории обучающихся, предусмотренной выше.

1.5. Для питания воспитанников дошкольных групп:

1.5.1. Кратковременного пребывания МБОУ ООШ с. Екатериновка организовать одноразовое горячее питание из расчёта 24,25 рубля (5 рублей за счёт средств бюджета, 19,25 руб. за счёт родительской платы);

1.5.2. Полного дня при МБОУ СОШ с. Б-Хомулец и МБОУ СОШ с. Преображеновка организовать 5 разовое питание из расчёта 107,2 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт средств бюджета, 57,2 рублей из родительской платы);

1.5.3. Полного дня при МБОУ СОШ с. Коренёвцино и МБОУ ООШ с. Порой организовать 4 разовое питание из расчёта 98,4 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт средств бюджета, 48,4 рублей за счёт родительской платы).

2. Отделу образования (Ярцева С.М.) и руководителям дошкольных образовательных организаций организовать питание воспитанников:

2.1. Для детских садов с 12-часовым режимом работы - пятиразовое питание на сумму 110,00 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт бюджета, 60,00 рублей из родительской платы);

2.2. Для детских садов с 10,5 часовым режимом работы - четырехразовое питание на сумму 100,00 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт бюджета и 50,00 рублей из родительской платы).

3. Отделу образования (Ярцева С.М.), руководителям образовательных организаций, отделу МБУ ЦБ учреждений образования (Жестерева С.С.):

3.1. Обеспечить своевременную оплату расходов на питание обучающихся в соответствии с установленными нормами.

3.2. Организовать постоянный контроль за технологией приготовления пищи, соблюдением примерного меню, санитарно-гигиенического режима.

3.3. Своевременно проводить конкурсную закупку продуктов питания.

3.4. Систематически проводить входной контроль продуктов питания в каждой образовательной организации, а в случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья отбирать и направлять образцы на анализ для проведения лабораторных исследований.

4. Утвердить состав окружной комиссии по осуществлению постоянного контроля и координации организации питания обучающихся образовательных организаций округа на второе полугодие 2023-2024 учебного года (Приложение № 1).

5. Утвердить рацион питания для образовательных организаций, учитывая возрастные особенности обучающихся на второе полугодие 2023-2024 учебного года. (Приложение № 2).

6. Утвердить Правила осуществления системного входного контроля качества продуктов питания в образовательных организациях Добровского муниципального округа. (Приложение № 3).

7. Разрешить в образовательных организациях реализацию завтраков, обедов, полдников по квитанциям и ведомостям без применения контрольно-кассовых машин. Плата за питание школьников в школе вносится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по заявлению о предоставлении школьного питания в общеобразовательной организации.

8. Рекомендовать образовательным организациям разработать Положение по организации питания, взимания и расходования родительской платы за питание учащихся в образовательных организациях.

9. Контроль за исполнением настоящего постановления оставляю за собой.


Глава администрации  
Добровского муниципального округа



А.А. Попов

Внесено:

Начальник отдела образования:

 С.М. Ярцева

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела финансов:

 Н.М. Мартьянова

Начальник отдела МБУ  
"ЦБ учреждений образования":

 С.С. Жестерёва

Начальник юридического отдела  
администрации Добровского  
муниципального округа

 Е.И. Агуреева

№№п/п	Наименование	Количество экземпляров
1	Отдел образования	1
2	МБУ "ЦБ учреждений образования"	1
3	Образовательные организации	27



Приложение № 1  
к постановлению администрации  
Добровского муниципального округа  
от 27.12.23 . № 996

**Состав**  
**окружной комиссии по осуществлению постоянного контроля и координации**  
**организации питания обучающихся образовательных организаций округа на второе**  
**полугодие 2023-2024 учебный год**

Борисенко Е.А.	председатель комиссии; заместитель главы-начальник отдела культуры, спорта молодежи и туризма
Ярцева С.М.	начальник отдела образования заместитель председателя комиссии
Члены комиссии:	
Третьякова Л.Н.	заместитель начальника отдела образования
Жестерева С.С.	начальник отдела МБУ ЦБ учреждений образования
Попова З. Н.	начальник отдела экономики и инвестиций
Корнева М.Ю.	педиатр ГУЗ "Добровская РБ" (по согласованию)
Гайворонская И. В.	старший инспектор отдела образования
Андросова Е.Ю.	представитель родительской общественности
Блинникова М.А	представитель родительской общественности



**Рацион питания для образовательных организаций, учитывая возрастные особенности обучающихся на второе полугодие 2023-2024 учебный год**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	г, мл, брутто		г, мл, нетто	
	7-10лет	11-18лет	7-10лет	11-18лет
Хлеб ржано-пшеничный.	40-48	60-72	40-48	60-72
Хлеб пшеничный	75-90	100-120	75-90	100-120
Мука пшеничная	7,5-9	10-12	7,5-9	10-12
Крупы, бобовые	22,5-27	25-30	22,5-27	25-30
Макаронные изделия	7,5-9	10-12	7,5-9	10-12
Картофель	125-150	125-150	94-113	94-113
Овощи свежие, зелень	175-210	200-280	140-168	160-224
Фрукты свежие (плоды)	100-120	100-120	92,5-111	92,5-111
Фрукты сухие, в т.ч. шиповник	7,5-9	10-12	7,5-9	10-12
Соки плодоваягодные	100-120	100-120	100-120	100-120
Мясо жилованное (на кости) 1 категории	38,5-46 (48-57)	43-52 (52,5-63)	35-42	39-47
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	20-24 (26-31)	30-42 (38-46)	17,5-21	26,5-32
Рыба-филе	30-36	40-48	29-34,8	38,5-46
Колбасные изделия	7,5-9	10-12	7,35-8,8	9,8-11,8
Молоко 3,2% жирности	150-180	150-180	150-180	150-180
Кисломолочные продукты 2,5-3,2% жирности	75-90	90-110	75-90	90-110
Творог 9% жирности	25-30	30-36	25-30	30-36
Сыр	5-6	6-7,2	4,9-5,9	5,9-7
Сметана 15% жирности	5-6	5-6	5-6	5-6
Масло сливочное	15-18	17,5-21	15-18	17,5-21
Масло растительное	7,5-9	9-11	7,5-9	9-11
Яйцо диетическое	0,5-0,6 шт.	0,5-0,6 шт.	20-24	20-24
Сахар	20-24	22,5-27	20-24	22,5-27



Кондитерские изделия	5-6	7,5-9	5-6	7,5-9
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Какао	0,6-0,72	0,6-0,72	0,6-0,72	0,6-0,72
Дрожжи	0,5-0,6	1-1,2	0,5-0,6	1-1,2
соль	2,5-3	3,5-4	2,5-3	3,5-4



## **Правила осуществления системного входного контроля качества продуктов питания в образовательных организациях Добровского муниципального округа**

Контроль качества продукции, поступающей от поставщиков в организации общественного питания образовательных учреждений - это проверка соответствия установленных нормативными документами требований к этой продукции.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников.

Одной из главных составляющих определения качества продукции является органолептическая оценка, включающая следующие понятия:

1) внешний вид - органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

2) текстура - органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, текстильными, визуальными и слуховыми рецепторами.

3) консистенция - совокупность реологических характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и текстильными рецепторами консистенции, является одной из составляющих текстуры.

4) запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания

5) вкус - органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

### **1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, упаковки пищевых продуктов**

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве детского питания, должны соответствовать требованиям СанПиН, Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемые к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями СанПиН.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания:



- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%;
- баранина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;
- субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

Виды продукции, которые не должны содержаться в готовых продуктах детского питания:

- соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах,
- свыше 1,2% - в консервах,
- свыше 1,8% - в колбасных изделиях;
- свыше 0,8%- в рыбных полуфабрикатах и консервах;
- нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;
- жгучих специй - в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;
- майонеза.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80 % от установленного.

## **2. Контроль качества продуктов при поступлении**

Входной контроль - контроль на качество продукции поставщика, поступившей в организации общественного питания образовательных учреждений, предназначенной для использования при изготовлении детского питания.

Входной контроль на качество при поступлении продукции проводит шеф-повар (повар) или заведующий складом хранения поступившей продукции или ответственный за продукты питания в образовательном учреждении.

Они осуществляют контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации. Если при приёмке продуктов питания нет претензий, то подписывается товарная накладная.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Если возникли претензии при приёмке продуктов, то в присутствии представителя поставщика проводят приёмку продуктов по качеству и возврат непринятых, а также решаются вопросы замены некачественной продукции и доставки, при этом не нарушая режим питания в образовательном учреждении.

В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья отбирают образцы на анализ для проведения лабораторных исследований. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии, а случаи поставки



недоброкачественного сырья отмечают в журнале "Учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов".

При неоднократных поставках продукции низкого качества предприятие может в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком, уведомив его об этом не менее чем за месяц.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта, подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности полученной продукции.

Акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- наименование пищеблока организации-заказчика,
- дату поставки,
- дату питания,
- дату заказа,
- заказанную номенклатуру и количество,
- должность и фамилию подписывающего акт представителя заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог),
- суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью) по государственному заказу, к которому прикладывается акт приёмки продукции.



Тай Воронцов ИВ

Прокуратура Российской Федерации  
Прокуратура Липецкой области

Главе администрации Добровского  
муниципального округа

**ПРОКУРАТУРА  
ДОБРОВСКОГО РАЙОНА**

Попову А.А.

ул. Интернациональная, 21, с. Доброе,  
Липецкая обл., 399140

18.12.2023

№ 21-2023

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

на проект нормативного правового акта  
«Об организации питания обучающихся образовательных организаций  
Добровского муниципального округа на  
второе полугодие 2023-2024 учебного  
года»

Прокуратурой Добровского района рассмотрен проект нормативного правового акта «Об организации питания обучающихся образовательных организаций Добровского муниципального округа на второе полугодие 2023-2024 учебного года».

Документ планируется утвердить постановлением администрации Добровского муниципального округа.

Норм, не соответствующих Конституции Российской Федерации и федеральному законодательству, а также содержащих коррупциогенные факторы, которые могут вызвать коррупционные действия и решения субъектов правоприменения, в проекте не выявлено.

Учитывая изложенное, документ может быть принят в представленной редакции.

Прокурор района  
советник юстиции

В.Ю. Сазонов





**АДМИНИСТРАЦИЯ  
ДОБРОВСКОГО ОКРУГА  
Липецкой области**

**Адрес: 399140, с. Доброе,  
пл. Октябрьская, дом №9**

**Телефон: (47463) 2-11-56**

**Факс: (47463) 2-19-99**

**E-Mail: dobroe@admlr.lipetsk.ru**

**Http://admdobroe.ru**

**11.12.2023 г. № 7693**

Начальнику отдела образования  
администрации Добровского  
муниципального округа

С.М.Ярцевой

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

по проекту нормативного правового акта  
«Об организации питания обучающихся образовательных организаций  
Добровского муниципального округа на второе полугодие 2023-2024  
учебного года»

Правовая экспертиза предлагаемого к принятию проекта акта «Об организации питания обучающихся образовательных организаций Добровского муниципального округа на второе полугодие 2023-2024 учебного года» показала его соответствие нормам действующего законодательства; противоречия, коллизии внутри акта, коррупциогенные факторы не выявлены.

Предлагаемый к принятию проект акта планируется утвердить постановлением администрации Добровского муниципального округа.

Считаю возможным принять предлагаемый проект акта «Об организации питания обучающихся образовательных организаций Добровского муниципального округа на второе полугодие 2023-2024 учебного года».

С уважением,

Начальник юридического отдела  
администрации Добровского  
муниципального округа

Е.И.Агуреева