

Порядок организации дополнительного питания обучающихся через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в общеобразовательных организациях города Красноярска

В качестве дополнительного питания детей в общеобразовательных организациях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в соответствии с п. 8.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Порядок установки аппарата для автоматической выдачи пищевой продукции (далее – аппарат) в общеобразовательном учреждении определяется в соответствии с приказом Главного управления образования администрации города Красноярска от 28.04.2023 № 212/п «Об утверждении регламента взаимодействия главного управления образования администрации города Красноярска и подведомственных муниципальных учреждений отрасли «Образование» по рассмотрению заявлений об оценке последствий принятия решений об объектах социальной инфраструктуры для детей по вопросам реконструкции, модернизации, об изменении назначения или о ликвидации объекта социальной инфраструктуры для детей, являющегося муниципальной собственностью, о заключении муниципальной организацией, образующей социальную инфраструктуру для детей, договора аренды, договора безвозмездного пользования закрепленных за ней объектов собственности, и заявлений о выдаче согласия на распоряжение муниципальным имуществом» (в редакции приказ от 04.04.2025 № 145/п «О внесении изменений в приказ № 212/п»), который включает следующие этапы в части касающейся установки аппарата:

1. Запрос у Арендатора ассортиментного перечня пищевой продукции промышленного изготовления, предлагаемого к реализации через аппарат.

2. Подготовка Мотивированного обоснования о распоряжении имуществом, находящимся в муниципальной собственности, путем предоставления его в аренду, к которому прилагает ассортиментный перечень пищевой продукции, предлагаемый к реализации через аппарат Арендатором.

3. Направление Мотивированного обоснования с ассортиментным перечнем пищевой продукции по электронной почте на электронный адрес: info@mail.kimc.ms «Центра по сопровождению питания» МКУ «Красноярский информационно-методический центр» для предварительного рассмотрения с целью установления соответствия требованиям законодательства в сфере организации питания при реализации питания обучающимся.

4. Получение от «Центра по сопровождению питания» МКУ «Красноярский информационно-методический центр» заключения о рекомендации к размещению и/или не размещению через аппарат представленного ассортиментного перечня пищевой продукции.

5. При принятии решения о размещении в общеобразовательном учреждении аппарата необходимо учесть следующее:

мнение родителей, законных представителей детей о размещении в общеобразовательном учреждении аппарата;

место размещение аппаратов - не должны размещаться в проходах и уменьшать полезную площадь рекреаций, холлов, коридоров;

возможность установки в обеденном зале - допускается при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Через аппараты может быть реализована следующая пищевая продукция промышленного изготовления:

а) в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты);

б) в потребительской упаковке не более 100 грамм (мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара).

Арендатор обеспечивает:

выполнение требований действующего законодательства, в том числе санитарно-эпидемиологического законодательства;

предоставление ассортиментного перечня дополнительного питания и его размещение непосредственно у аппарата в месте доступном для обучающихся и их родителей (законных представителей) с указанием наименования пищевого продукта, состава, веса и стоимости;

наличие документов на реализуемые пищевые продукты, подтверждающие их качество и безопасность;

наличие инструкции о правилах обработки аппарата (мытьё и дезинфекция);

наличие графика периодической обработки аппарата;

наличие информации об исполнении графика периодической обработки аппарата;

соблюдение условий хранения и сроков годности реализуемых продуктов, режим заправки, температуры и влажности воздуха внутри аппарата. В случае отсутствия возможности обеспечения контроля за температурным режимом хранения и сроками годности при реализации пищевых продуктов через аппараты, с учетом их технического устройства, использование таких аппаратов должно быть исключено;

наличие документов, подтверждающих соответствие работников, осуществляющих обслуживание аппарата, требованиям трудового и санитарно-эпидемиологического законодательства, а также обеспечение работников специальной (рабочей) одеждой (шапочка, куртка) и средствами индивидуальной защиты (медицинская маска (при необходимости), перчатки);

наличие инструкции о порядке использования аппарата;

наличие номеров телефонов сотрудников, ответственных за исправное техническое состояние аппарата.

Общеобразовательное учреждение обеспечивает:

осуществление контроля за сохранностью и целевым использованием имущества;

согласование ассортимента дополнительного питания детей, утвержденного руководителем предприятия общественного питания;

осуществление контроля за соответствием реализуемой пищевой продукции утвержденному ассортименту дополнительного питания детей через аппараты, соблюдением сроков и условий ее хранения и реализации;

проведение инструктажа по пропускному режиму, правилам и мерам безопасности при осуществлении деятельности по размещению и эксплуатации аппарата;

режим доступа работников, осуществляющих обслуживание аппарата;

осуществление контроля за проведением периодической обработки аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств;

осуществление контроля за соответствием работников, осуществляющих обслуживание аппарата в общеобразовательном учреждении, требованиям трудового и санитарно-эпидемиологического законодательства.

Требования к обработке аппаратов:

Обработка аппарата осуществляется Арендатором в соответствии с разработанным графиком периодической обработки, который предоставляется руководителю общеобразовательного учреждения на момент заключения договора аренды.

Арендатор обеспечивает обработку аппарата в соответствии с инструкцией изготовителя:

с применением моющих и дезинфицирующих средств ежемесячно не позднее 10-го числа месяца;

обработку внутренних поверхностей аппарата еженедельно;

в зависимости от степени загрязнения или в период эпидемий гриппа и ОРВИ частота обработки увеличивается до ежедневной обработки.

Арендатор информирует об исполнении графика периодической обработки посредством заполнения журнала учета проведения обработки, наличие и размещение которого обеспечивается Арендатором рядом с аппаратом в месте доступном для осуществления контроля администрацией общеобразовательного учреждения, а также для обучающихся и их родителей (законных представителей).