

Обеспечение контроля за исполнением условий договора аренды помещений в целях размещения и эксплуатации аппарата для автоматической выдачи пищевой продукции

Ведущий специалист
МКУ КИМЦ СП ЦОМСОП
Попченко Ирина Сергеевна
porchenkois@mail.kimc.ms
234-75-64 (доб. 9)

»» **Вендинговые автоматы** — это устройства, предназначенные для продажи товаров без участия продавца.



Организация предоставления имущества образовательным учреждением по договору аренды помещений в целях размещения и эксплуатации аппарата для автоматической выдачи пищевой продукции регламентирована приказом Главного управления образования от 04.04.2025 №145/п «Об утверждении регламента взаимодействия главного управления образования администрации города Красноярск и подведомственных муниципальных учреждений отрасли «Образования» 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 заявления о выдачи согласия на распоряжение муниципальным имуществом».

» Вендинговые аппараты в школах становятся популярными, ведь они предоставляют возможность быстро приобретать продукты питания. Однако важно подобрать ассортимент, место установки автомата. Лучшим вариантом будет локация, где ученики проводят большую часть свободного времени: коридор, столовая, спортивный зал или библиотека.

Установка вендингового аппарата в школе требует соблюдения определенных требований:

- » **Безопасность.** Вендинговый аппарат должен быть безопасным для использования: быть устойчивым, не иметь острых углов или выступающих деталей, которые могут причинить вред.
- » **Технические требования.** Вендинговый аппарат должен быть установлен в доступном месте, где есть подходящие электрические соединения и достаточное пространство для размещения, обслуживания. Он должен соответствовать всем техническим стандартам.
- » **Здоровое питание.** Важно, чтобы продукты, предлагаемые в вендинговых аппаратах, соответствовали стандартам здорового питания. Они должны быть низкокалорийными, содержать минимум сахара, жиров.

» Основу ассортимента должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные витаминами, минералами, полиненасыщенными жирными кислотами и белком. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен формироваться с учётом ограничений, указанных в санитарных правилах СанПиН 2.3. /2.4.3590-20.

Список продукции, которая разрешена к реализации в образовательных учреждениях.



» вода



- » фруктовые соки. Натуральные фруктовые соки тоже могут быть представлены в вендинговых аппаратах. Они должны быть без добавления сахара, искусственных красителей.
- » орехи (кроме арахиса), сухофрукты.
- » цельнозерновые продукты. Это могут быть гранола либо цельнозерновые батончики.
- » здоровые снеки. Это могут быть батончики из цельнозерновых хлопьев, мюсли, гречневые вафли, другие продукты, не содержащие искусственных добавок, сахара.
- » изделия без крема, обогащённые микронутриентами, такие как витамины, со сниженным содержанием глютена, лактозы и сахара.

Масса упаковки не должна превышать 100 грамм!



» Не допускается реализация готовой кулинарной продукции, такой как холодные закуски, салаты, сэндвичи, комбинированные вторые блюда с гарнирами и супами, из-за требований к условиям хранения и особенностей упаковки, которая может быть повреждена при автоматической выдаче.

» Таким образом, регламент обслуживания вендинговых автоматов включает в себя назначение ответственных лиц за контролем качества продукции и санитарного состояния оборудования.

- » Также обращаем внимание, что на официальном сайте главного управления образования размещены примерные формы договора аренды.
- » https://krasobr.admkrsk.ru/?page_id=118

Спасибо за внимание!

Ведущий специалист
МКУ КИМЦ СП ЦОМСОП
Попченко И.С.
porchenkois@mail.kimc.ms
234-75-64 (доб. 9)