



**АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД-КУРОРТ ГЕЛЕНДЖИК**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 05.07.2024

№ 1259

г. Геленджик

**Об утверждении порядка обеспечения
питанием обучающихся в муниципальных
общеобразовательных учреждениях
муниципального образования
город-курорт Геленджик**

В целях обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик, во исполнение статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 25 декабря 2023 года №685-ФЗ), руководствуясь статьями 16, 37 Федерального закона от 6 октября 2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 15 мая 2024 года №99-ФЗ), статьями 8, 33, 72 Устава муниципального образования город-курорт Геленджик, **п о с т а н о в л я ю:**

1. Утвердить порядок обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик (прилагается).

2. Определить уполномоченным органом администрации муниципального образования город-курорт Геленджик по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик управление образования администрации муниципального образования город-курорт Геленджик.

3. Признать утратившими силу:

1) постановление администрации муниципального образования город-курорт Геленджик от 17 августа 2016 года №2676 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования город-курорт Геленджик»;

2) постановление администрации муниципального образования город-курорт Геленджик от 17 июня 2019 года №1374 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования город-курорт Геленджик от 17 августа 2016 года №2676 «Об утверждении Порядка

942

обеспечения питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования город-курорт Геленджик».

4. Опубликовать настоящее постановление в печатном средстве массовой информации «Официальный вестник органов местного самоуправления муниципального образования город-курорт Геленджик» и разместить на официальном сайте администрации муниципального образования город-курорт Геленджик в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (admigel.ru).

5. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы муниципального образования город-курорт Геленджик Скорикову Я.В.

6. Постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

Глава муниципального образования
город-курорт Геленджик



А.А. Богодистов

Приложение
к постановлению администрации
муниципального образования
город-курорт Геленджик
от 05.07.2024 № 1259

ПОРЯДОК
обеспечения питанием обучающихся в муниципальных
общеобразовательных учреждениях муниципального
образования город-курорт Геленджик

1. Общие положения

1.1. Порядок обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик (далее – Порядок) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 6 октября 2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2023 года №498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования», приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30 марта 2023 года №898 «Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края», а также санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.2. Порядок регулирует отношения, возникающие при организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик (далее – общеобразовательные учреждения), между уполномоченным органом администрации муниципального образования город-курорт Геленджик по обеспечению питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях – управлением образования администрации муниципального образования город-курорт Геленджик (далее – управление образование), общеобразовательными учреждениями, родителями (законными

представителями) обучающихся в общеобразовательных учреждениях, юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, с которыми общеобразовательные учреждения заключили в порядке, определенном законодательством Российской Федерации, договоры (контракты) о предоставлении услуг питания, а также о передаче имущества в безвозмездное пользование в целях оказания услуг питания обучающимся и возмещения коммунальных расходов (далее – Поставщики питания).

1.3. Организация питания обучающихся возлагается на общеобразовательные учреждения, осуществляющие образовательную деятельность.

2. Основные принципы организации рационального питания обучающихся

2.1. Рациональное питание направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

2.2. Основными принципами организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях являются:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

- оптимальный режим питания (физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня);

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания (удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах);

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в лечебном и диетическом питании);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче готовых блюд;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

2.3. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным основным меню.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за две недели будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 к постановлению 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» (далее – СанПиН).

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся общеобразовательного учреждения осуществляется составление циклического меню на период не менее двух недель (на 10 дней для обучающихся 1-4 классов, на 12 дней для обучающихся 5-11 классов).

Общеобразовательное учреждение, организующее питание обучающихся самостоятельно, должно разработать меню. Меню утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

В случае привлечения к организации питания Поставщиков питания, меню разрабатывается и утверждается Поставщиком питания, согласовывается с управлением образования, руководителем общеобразовательного учреждения, в котором организуется питание обучающихся.

2.5. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (от 7 до 11 лет, от 12 лет и старше).

2.6. При разработке меню должны учитываться продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

2.7. Для обучающихся общеобразовательных учреждений должно быть организовано горячее питание в зависимости от времени пребывания в нем.

Для обучающихся 1-4 классов должно быть организовано дополнительное питание в виде молока и молочной продукции, предоставляемое два раза в неделю.

2.8. С учетом возраста обучающихся в меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.9. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

2.10. В меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

2.11. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

2.12. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение обогащения рациона питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационом.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм не допускается.

О проводимых в общеобразовательном учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация общеобразовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

2.13. Наряду с основным питанием, предусмотренным пунктом 2.7 Порядка, возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем общеобразовательного учреждения и руководителем Поставщика питания ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с управлением образования.

3. Основные требования к общеобразовательным учреждениям по организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях осуществляется на основании утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения положения об организации питания, взимания и расходования родительской платы за питание обучающихся в общеобразовательном учреждении.

3.2. Питание обучающихся, организованное в общеобразовательных учреждениях, предоставляется на платной и (или) льготной основе.

3.3. Финансовое обеспечение расходов, связанных с предоставлением питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях, осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования город-курорт Геленджик (далее – местный бюджет) и (или) средств родителей (законных представителей) обучающихся.

3.4. Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях организуется в дни их фактического пребывания на занятиях.

3.5. Приказом руководителя из числа работников общеобразовательного учреждения назначается ответственное лицо за организацию питания в общеобразовательном учреждении.

3.6. В общеобразовательных учреждениях в соответствии с СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения (приготовления) пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным и пр.), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для приема пищи, график питания обучающихся).

3.7. Общеобразовательным учреждениям в целях организации питания обучающихся надлежит:

- осуществлять ремонт и реконструкцию помещений для хранения, приготовления и приема пищи в пределах средств, предусмотренных планами финансово-хозяйственной деятельности на эти цели;

- обеспечить охрану и оснащение помещений для хранения, приготовления и приема пищи системой пожарной сигнализации, поддержание ее в рабочем состоянии;

- организовать дежурство педагогических работников в столовой для поддержания порядка;

- организовать дежурство обучающихся старше 14 лет для предварительного накрытия столов (сервировки) под руководством дежурных педагогических работников;

- обеспечить принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания;

- организовать взимание и расходование родительской платы за питание обучающихся, а также контроль за ее поступлением и использованием;

- создать комиссию (с привлечением представителей родительской общественности) по контролю за качеством, сбалансированностью питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил и организовать ее работу;

- организовать разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, формировании у обучающихся навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

- обсуждать на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания обучающихся, осуществлением контроля за работой пищеблока;

- обеспечить контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4. Основные требования к Поставщику питания

4.1. Поставщик питания для организации питания обучающихся, в том числе льготных категорий, определяется общеобразовательным учреждением на основании соблюдения требований Федерального закона от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» или Федерального закона от 18 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

4.2. Общеобразовательное учреждение по итогам проведения конкурсных процедур или определения наименьшей цены за оказание услуг питания обучающимся заключает контракт (договор).

4.3. Поставщик питания для осуществления рационального и безопасного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях:

- оказывает услуги питания обучающимся в школьных столовых согласно режиму работы столовой и графику питания, утвержденному руководителем общеобразовательного учреждения, в соответствии с СанПиН;

- предоставляет обучающимся полноценное и рациональное питание в соответствии с меню, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения;

- размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

 - ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюда;

 - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости блюда;

- своевременно снабжает школьные столовые (буфеты) необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией в соответствии с утвержденным меню, обеспечивает соблюдение установленных правил доставки и приема пищевых продуктов и продовольственного сырья, требований к условиям технологии изготовления продукции;

- обеспечивает приготовление блюд высокого качества, контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся, организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, за соответствием ГОСТ и ТУ;

- наряду с основным питанием организывает для обучающихся дополнительное питание через буфет общеобразовательного учреждения в соответствии с ассортиментом, утвержденным в установленном порядке, с учетом предельных наценок, установленных законодательством Российской Федерации;

- обеспечивает содержание пищеблоков, обеденных залов и оборудования в соответствии с установленными санитарными, техническими и

противопожарными правилами и требованиями, исправную работу холодильного, технологического и другого оборудования;

-обеспечивает наличие достаточного количества фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелок, блюд, чашек, бокалов), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, а также столовых приборов (ложек, вилок, ножей), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки, повторное использование одноразовой посуды не допускается), прочего инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

-обеспечивает работников столовых (буфетов) спецодеждой в соответствии с СанПиН;

-обеспечивает своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблоков;

-обеспечивает ежедневное ведение необходимой документации в соответствии с СанПиН;

-оказывает дополнительные услуги по доставке готовой продукции, полуфабрикатов, сырья от базовых столовых к столовым при общеобразовательных учреждениях.

5.Предоставление льготного питания и оплаты части питания обучающимся общеобразовательных учреждений

5.1.Всем обучающимся 1-4 классов питание предоставляется на льготной основе (за счет средств местного бюджета) в полном объеме.

5.2.Обучающимся 5-11 классов, относящимся к указанным ниже категориям, предоставляются бесплатно (за счет средств местного бюджета) следующие виды питания:

-из малообеспеченных и многодетных семей: в первую смену – завтрак, во вторую смену – обед;

-из семей военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, добровольцев, принимающих участие в специальной военной операции, а также погибших (умерших) граждан, принимавших участие в специальной военной операции: двухразовое горячее питание;

-относящимся к детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ): двухразовое горячее питание;

-относящимся к детям с ОВЗ: двухразовое горячее питание.

5.3.Обучающимся из малообеспеченных и многодетных семей предоставляются в первую смену – обед, во вторую смену – полдник по льготной (сниженной на 50%) стоимости.

5.4.Обучающиеся 5-11 классов, не относящиеся к категориям лиц, указанных в пунктах 5.2 и 5.3 Порядка, чьи родители (законные представители) заключили с общеобразовательным учреждением договор об организации питания в рамках образовательного процесса, имеют право на получение компенсации части оплаты питания за счет средств местного бюджета в размере 11,5 рубля на одного обучающегося в день.

5.5.Порядки предоставления мер социальной поддержки отдельных категорий лиц, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик, утверждены постановлением администрации муниципального образования город-курорт Геленджик от 13 сентября 2023 года №1959 «Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки отдельных категорий лиц, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик».

5.6.Порядок организации питания детей с ОВЗ утвержден постановлением администрации муниципального образования город-курорт Геленджик от 22 декабря 2023 года №2752 «Об утверждении порядка организации бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик, в том числе обучение для которых организовано на дому, и порядка осуществления денежной компенсации взамен бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучение для которых организовано на дому, в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Геленджик».

5.7.Порядок организации питания детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ОВЗ, утвержден приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10 февраля 2022 года №274 «Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств бюджета Краснодарского края обучающимся 1-4-х классов в частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края и осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации, отдельным категориям обучающихся в виде предоставления бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями

здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях на дому».

6. Порядок расчетов за питание

6.1. Источниками финансового обеспечения расходов на питание обучающихся общеобразовательных учреждений являются средства местного бюджета, а также средства родителей (законных представителей) обучающихся.

6.2. Стоимость услуги по приготовлению блюд составляет не более 25% от стоимости продуктового набора.

6.3. Цена (стоимость) питания обучающихся на учебный год ежегодно утверждается нормативным правовым актом администрации муниципального образования город-курорт Геленджик.

6.4. Норматив обеспечения бесплатным горячим питанием детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ОВЗ, в случае, если они получают образование при фактическом посещении общеобразовательного учреждения, установлен министерством образования, науки и молодежной политики Краснодарского края.

6.5. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении формирует списки и ведет учет обучающихся, получающих питание, координирует работу по максимальному охвату обучающихся питанием, представляет в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия образования» (далее – МКУ «ЦБО») таблицы учета посещаемости обучающихся различных категорий для начисления родительской платы за питание обучающихся.

6.6. Родительская плата за питание обучающихся вносится родителями (законными представителями) на основании заключенного с общеобразовательным учреждением договора об организации питания в рамках образовательного процесса.

6.7. Стоимость питания обучающихся указывается в договоре об организации питания в рамках образовательного процесса между родителями (законными представителями) и общеобразовательным учреждением.

При организации питания обучающихся Поставщиком питания стоимость питания не должна превышать стоимость, установленную по результатам конкурсных процедур в контракте (договоре) на оказание услуг по организации питания обучающихся.

6.8. Начисление родительской платы за текущий месяц осуществляется МКУ «ЦБО» до 10-го числа текущего месяца.

6.9. Общеобразовательное учреждение ежемесячно производит расчет с Поставщиком питания на основании заключенного контракта (договора).

6.10. Общеобразовательное учреждение организует ежедневный учет количества питающихся в разрезе категорий по заявкам классных руководителей. Оплата Поставщику питания за оказанные услуги за истекший

месяц производится при обязательной сверке количества порций по категориям обучающихся.

7. Порядок возмещения затрат на коммунальные услуги Поставщиком питания

7.1. Общеобразовательное учреждение предоставляет Поставщику питания электроэнергию, природный газ, горячую и холодную воду, тепловую энергию для предоставления услуги питания на основании заключенного договора о возмещении затрат на коммунальные услуги.

7.2. Общеобразовательное учреждение ежемесячно не позднее 2 числа выставляет Поставщику питания счет-фактуру на стоимость потребленных им коммунальных услуг за истекший месяц. Возмещение стоимости коммунальных услуг, потребленных Поставщиком питания, определяется с учетом показаний приборов учета, установленных в пищеблоке общеобразовательного учреждения. При отсутствии приборов учета применяется расчет стоимости потребления коммунальных услуг Поставщиком питания согласно приложению к Порядку.

7.3. В случае отсутствия установленных и функционирующих радиаторов отопления в помещениях пищеблока возмещение затрат за тепловую энергию не производится.

7.4. Общеобразовательное учреждение обязано организовать и предоставить Поставщику питания места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов и обеспечить их содержание.

7.5. Вывоз твердых коммунальных отходов осуществляется Поставщиком питания на основании договора об оказании услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами, заключенного с организацией, осуществляющей деятельность по сбору и транспортированию твердых коммунальных отходов, либо на основании договора о возмещении затрат на коммунальные услуги в соответствии с расчетом стоимости вывоза твердых коммунальных отходов, согласно приложению к Порядку.

8. Условия предоставления помещений пищеблока, а также технологического оборудования общеобразовательного учреждения для раздачи и приготовления блюд Поставщику питания

8.1. Поставщик питания оказывает услуги по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, используя помещения пищеблока, в том числе складские помещения, помещения, оборудованные для раздачи и приготовления блюд на пищеблоке, технологическое оборудование общеобразовательного учреждения (далее – имущество) на условиях безвозмездного пользования.

8.2. Срок предоставления Поставщику питания имущества, указанного в пункте 8.1 Порядка, в безвозмездное пользование не может превышать срок

действия заключенного муниципального контракта (договора) на предоставление услуг питания.

9. Контроль в сфере обеспечения питанием обучающихся
общеобразовательных учреждений

Контроль в сфере обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях осуществляет управление образования.

Начальник управления образования
администрации муниципального
образования город-курорт Геленджик



Е.В. Попова

Приложение
к Порядку обеспечения питанием
обучающихся в муниципальных
общеобразовательных учреждениях
муниципального образования город-
курорт Геленджик

РАСЧЕТ
стоимости потребления коммунальных услуг и
вывоза твердых коммунальных отходов
Поставщиком питания

1. Расчет стоимости тепловой энергии, потребляемой Поставщиком питания, производится по формуле:

$$П_T = S_T \times P_{ар} / P_{общ}, \text{ где:}$$

P_T – стоимость тепловой энергии, потребленной Поставщиком питания в месяц, руб.;

S_T – стоимость тепловой энергии, потребленной общеобразовательным учреждением за месяц отопительного периода, руб.;

$P_{ар}$ – площадь помещений, переданных в безвозмездное пользование Поставщику питания общеобразовательным учреждением, кв.м.;

$P_{общ}$ – общая площадь зданий, закрепленных на праве оперативного управления за общеобразовательным учреждением, кв.м.

2. Расчет стоимости электроэнергии, потребленной Поставщиком питания, производится по формуле:

$$P_э = \sum_{i=1}^n (t_i \times P_i \times \text{Дн.}_i) \times \text{тариф}, \text{ где:}$$

$P_э$ – стоимость электроэнергии, потребленной Поставщиком питания за месяц, руб.;

i – единица техники и оборудования (холодильное оборудование, электрические печи, электрические духовые шкафы, овощерезки, мясорубки, картофелечистки, пароконвектоматы и т.д.), используемого Поставщиком питания для приготовления питания, шт.;

t_i – время работы i -го оборудования в день, ч.;

P_i – мощность используемого i -го оборудования, кВт/ч;

Дн._i – количество дней работы i -го оборудования в месяц;

тариф – тариф на поставляемую электроэнергию, руб. х Вт/ч.

3. Расчет стоимости воды (с учетом канализации), потребленной Поставщиком питания, производится по формуле:

для раковин, моек, посудомоечных машин (для предприятий общественного питания) со смесителем:

$$P_{\text{в}} = \sum_{i=1}^n (T_i \times t_i \times \text{Дн.} \times \text{Нор}_i) / 1000 \times \text{тариф};$$

для душевых, умывальников, унитазов:

$$P_{\text{в}} = \sum_{i=1}^n (T_i \times t \times \text{Дн.} \times \text{Нор}_i) / 1000 \times \text{Раб.} \times \text{тариф, где:}$$

$P_{\text{в}}$ – стоимость воды (с учетом канализации), потребленной Поставщиком питания в месяц, руб.;

T_i – количество техники и оборудования (раковин, моек, сантехники душевых и санузлов), используемых Поставщиком питания, шт.;

t_i – время работы i -го оборудования (техники) в день, ч.;

Дн. – количество дней работы оборудования в месяц;

Нор_i – норма водопотребления:

для раковин и моек (для предприятий общественного питания) со смесителем – 500 л/ч;

для умывальников, рукомойников со смесителем – 60 л/ч;

для душа – 500 л/ч;

для унитазов со смывным бачком – 83 л/ч;

Раб. – количество работающих в столовой;

тариф – тариф на водоснабжение (с учетом канализации), руб./м³.

4. Расчет стоимости вывоза твердых коммунальных отходов (далее – ТКО) производится по формуле:

$$P_o = V_o \times \text{тариф, где:}$$

P_o – стоимость вывоза ТКО в месяц всего;

V_o – объем ТКО, указанный в договоре на возмещение затрат на коммунальные услуги Поставщиком питания, м³;

тариф – тариф на вывоз 1 м³ ТКО, руб.

Начальник управления образования
администрации муниципального
образования город-курорт Геленджик



Е.В. Попова