



# АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

17.07.2019

№ 464

Об одобрении Концепции развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2022 года

В целях создания условий для содержания детей в муниципальных образовательных учреждениях путем реализации комплекса мер по организации питания, руководствуясь статьями 41, 58, 59 Устава города Красноярска,

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Одобрить Концепцию развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2022 года согласно приложению 1.

2. Утвердить план мероприятий («дорожная карта») по реализации Концепции развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2022 года согласно приложению 2.

3. Настоящее постановление опубликовать в газете «Городские новости» и разместить на официальном сайте администрации города.

Глава города

С.В. Еремин

## КОНЦЕПЦИЯ развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2022 года

### I. Введение

Концепция развития системы школьного питания города Красноярска на период до 2022 года (далее – Концепция) разработана департаментом социального развития администрации города Красноярска в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом города Красноярска, постановлением администрации города от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска».

Настоящей Концепцией определяются цели, задачи, основные направления и механизмы реализации социальной и экономической политики города Красноярска в сфере развития школьного питания.

Настоящая Концепция является основой для разработки и реализации мероприятий по развитию школьного питания в целях внедрения современных подходов к организации школьного питания. Действие Концепции направлено на совершенствование организации школьного питания, создание условий для полного охвата обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений города горячим питанием, переоснащение технологическим оборудованием школьных пищеблоков, формирование культуры питания у школьников.

Правовые основы реализации Концепции:

Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

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 Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

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

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

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

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

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

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

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

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

ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;

постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.06.2013 № 31 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 3.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;  
Закон Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

Закон Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания платы»;

Закон Красноярского края от 26.06.2014 № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае»;

Устав города Красноярска;

постановление администрации города от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска»;

постановление администрации города от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска».

Положения Концепции необходимо учитывать при разработке муниципальной программы «Развитие образования в городе Красноярске».

В Концепции используются следующие термины:

питание (физиологический акт) – поддержание жизни и здоровья живого организма с помощью пищи, процесс поглощения пищи живыми организмами для поддержания нормального течения физиологических процессов жизнедеятельности, в частности, для восполнения запаса энергии и реализации процессов роста и развития;

система питания – это определенный порядок приема пищи; форма организации питания;

режим питания – характеристика питания, включающая кратность, время приема пищи и распределение ее по калорийности и химическому составу, а также поведение человека во время еды;

рациональное питание (от латинского *rationalis* – разумный) – это физиологически полноценное питание, учитывающее характер труда, физическую активность;

пищевой рацион – набор продуктов, необходимый человеку на определенный период времени (обычно на день, на неделю);

охват обучающихся горячим питанием – численность обучающихся на конец отчетного года, обеспеченных горячим питанием, т.е. получающих школьные завтраки и (или) обеды за полную стоимость (за счет средств, поступающих от родителей) или на льготных условиях (т.е. получающих дотации (субсидии, субвенции) и имеющих льготы по оплате

питания (социальная поддержка)), независимо от того, в какой столовой обслуживаются обучающиеся;

система контроля качества – это совокупность взаимосвязанных объектов и субъектов, применяемых методов, а также средств оценки качественных показателей продуктов питания на разных этапах их производства.

## II. Общие сведения о действующей системе питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Красноярска

На территории города Красноярска по состоянию на 15.09.2018 действует 114 муниципальных общеобразовательных учреждений с общей численностью учащихся 112 395 человек.

Наибольшее число общеобразовательных учреждений расположено в Советском районе города (30 единиц).

Распределение учащихся по численности, категориям и сменам представлено в таблице 1.

Таблица 1

### Распределение учащихся по численности, категориям и сменам

Район	Число школ	Численность учащихся			% от общего числа по городу	Численность учащихся	
		1–4 классов	5–11 классов	всего		в 1-ю смену	во 2-ю смену
1	2	3	4	5	6	7	8
Центральный	8	4 299	4 946	9 245	8,23	6 603	2 642
Железнодорожный	9	3 832	4 646	8 478	7,54	6 634	1 844
Октябрьский	19	7 783	9 266	17 049	15,17	13 507	3 542
Советский	30	16 637	19 531	36 168	32,18	26 006	10 162
Свердловский	16	6 857	7 548	14 405	12,82	11 441	2 964
Ленинский	19	7 244	8 359	15 603	13,88	13 346	2 257
Кировский	13	5 035	6 412	11 447	10,18	9 842	1 605
ИТОГО	114	51 687	60 708	112395	100,00	87 379	25 016

Численность учащихся в школах города Красноярска варьируется от 244 до 3 616 человек. К наиболее крупным по наполняемости учащимися школам с численностью от 2 045 до 3 616 человек относятся:

Центральный район: МАОУ ОК «Покровский»;

Советский район: МАОУ СШ № 150, МАОУ СШ № 144, МАОУ СШ № 149, МАОУ СШ № 143, МАОУ СШ № 152;

Октябрьский район: МАОУ КУГ № 1 – Универс, МАОУ Лицей № 1.

По данным таблицы 46,0% (51 687) школьников обучаются в младших классах и 54,0% (60 708) – в старшей школе.

Основное количество школьников – 87 379 человек (77,7%) обучаются в первую смену, 25 016 человек (22,3%) обучаются во вторую смену (таблица 1).

Учитывая сложившуюся динамику рождаемости в городе Красноярске и сохранение положительного сальдо миграции, ежегодно отмечается положительная динамика постоянного населения школьного возраста от 6 до 17 лет.

В 2017 году численность населения школьного возраста от 6 до 17 лет в городе Красноярске по оценкам составляла 123,8 тыс. человек, в среднесрочной перспективе в 2018–2022 годах, по прогнозам численность населения будет расти в среднем на 4,9% ежегодно. Прогнозная динамика численности постоянного населения в городе в возрасте от 6 до 17 лет до 2022 года представлена на рисунке 1.

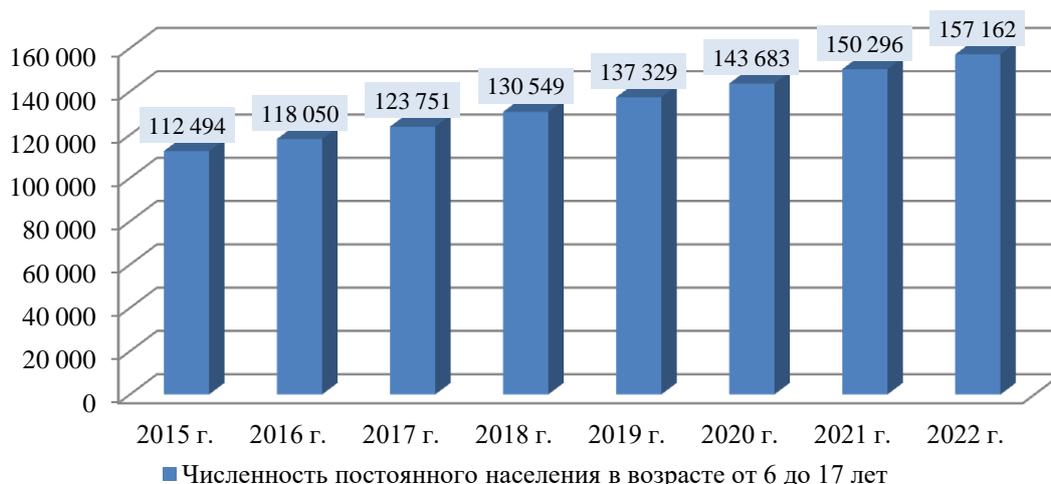


Рис. 1. Динамика численности постоянного населения в возрасте от 6 до 17 лет до 2022 года, чел.

В городе Красноярске в системе общего образования укомплектованы сверх проектной вместимости 98 общеобразовательных учреждений (при проектной мощности функционирующих общеобразовательных учреждений – 84 567 мест) из 114 функционирующих, из них 53 – со значительным превышением проектной вместимости (от 30% до 142% и более).

Основными причинами такого высокого уровня перекомплекта являются:

интенсивное строительство многоквартирных домов;

отсутствие в новых жилых районах школ, укомплектованных ниже проектной вместимости;

отсутствие свободных от прав третьих лиц земельных участков в районах города с уже сложившейся жилой застройкой для строительства новых общеобразовательных учреждений.

За период 2019–2022 годов планируется ввести в эксплуатацию 6 общеобразовательных учреждений на 7 900 дополнительных мест.

Мероприятия по строительству общеобразовательных учреждений на 2019–2022 годы представлены в таблице 2.

## Мероприятия по строительству общеобразовательных учреждений

№ п/п	Наименование объекта	Мощность объекта, мест	Срок реализации
1	Здание под ОУ в жилом районе «Слобода Весны», мкрн. «Преображенский»	1 280	2019
2	Здание под ОУ в жилой районе «Солнечный», мкрн. «Нанжунь-Солнечный»	1 280	2019
3	Общеобразовательная школа во II мкрн. жилого района «Покровский»	1 280	2017–2019
4	Общеобразовательная школа в мкрн. «Пашенный»	1 280	2019–2020
5	Общеобразовательная школа в жилом районе «Бугач»	1 500	2020–2021
6	Общеобразовательная школа в микрорайоне «Метростроитель»	1 280	2021–2022
7	Итого	7 900	

Строительство и ввод в действие новых общеобразовательных учреждений приведет к увеличению количества пищеблоков общеобразовательных учреждений и, как следствие, к развитию инфраструктуры школьного питания в целом.

#### II. Структура управления и контроля в системе питания обучающихся общеобразовательных учреждений города

В рамках полномочий органов местного самоуправления постановлением администрации города от 27.06.2005 № 367 утверждено Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, согласно которому осуществляется взаимодействие органов администрации города, организаций общественного питания и общеобразовательных организаций:

основными задачами организации питания детей в муниципальной общеобразовательной организации являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов,

используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

координация работы по организации горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется главным управлением образования администрации города;

контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель общеобразовательной организации.

Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием согласно пункту 14.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Функционирование школьной столовой как структурного подразделения муниципальной общеобразовательной организации предусматривается при наличии:

положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательной организации;

заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в образовательной организации;

примерных циклических двухнедельных меню и ассортимента дополнительного питания, согласованных руководителями образовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В компетенцию руководителя муниципальной общеобразовательной организации по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

контроль за соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических требований;

обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

заключение гражданско-правовых договоров на поставку продуктов питания в соответствии с действующим законодательством;

ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;  
организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

Руководитель общеобразовательной организации несет персональную ответственность за организацию питания детей, обучающихся в организации.

Взаимодействие муниципальных общеобразовательных учреждений с организаторами питания осуществляется согласно условиям контракта (договоров) на оказание услуг по организации горячего питания, постановлению администрации города от 25.12.2013 № 750 «О наделении полномочиями».

Главное управление образования администрации города:  
координирует деятельность муниципальных общеобразовательных учреждений города, включая организацию питания обучающихся;  
осуществляет отдельные функции и полномочия учредителя муниципального учреждения;  
является главным распорядителем бюджетных средств;  
выступает уполномоченным органом по исчислению величины среднедушевого дохода семьи обучающегося для определения права на получение мер социальной поддержки.

Департамент социального развития администрации города:  
координирует деятельность главного управления образования администрации города в части реализации полномочий по разработке планов, программ, нормативных документов, направленных на формирование социальной политики в городе;  
разрабатывает предложения по совершенствованию системы школьного питания города;  
осуществляет координацию деятельности муниципального предприятия города Красноярск «Школьный комбинат питания».

В целях контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Красноярск в настоящее время применяются формы внутреннего контроля, осуществляемого органами администрации города и руководителями общеобразовательных учреждений, и внешнего контроля, проводимого контрольно-надзорными органами федерального и краевого значения.

Функции внутреннего контроля осуществляют:

1. Руководители общеобразовательных учреждений – контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях и соблюдением ежедневного меню питания.

Согласно положениям постановления администрации города от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярск», приказу руководителя

общеобразовательной организации определяется ответственное лицо по организации питания – работник, в функции которого входит осуществление контроля:

за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

На руководителей общеобразовательных учреждений также возложены функции контроля:

за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

за соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических требований.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет работник государственной медицинской организации, закрепленный за общеобразовательной организацией. Результаты проверки заносятся в утвержденную документацию, заполняемую ежедневно.

Руководитель общеобразовательной организации ежедневно утверждает меню.

2. Департамент социального развития администрации города:

организует и участвует в проведении плановых и внеплановых проверок в общеобразовательных учреждениях города;

осуществляет ведомственный контроль за деятельностью муниципального предприятия города Красноярска «Школьный комбинат питания».

Внешний контроль в системе питания учащихся общеобразовательных учреждений города Красноярска осуществляют:

1. Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в рамках проведения плановых и внеплановых проверок.

2. Контрольно-счетная палата города Красноярска осуществляет контроль органов администрации города, муниципальных учреждений и муниципальных унитарных предприятий города, а также других организаций за законностью, результативностью (эффективностью и экономностью) использования средств бюджета города и имущества, находящегося в собственности города.

В целях обеспечения контроля качества и безопасности системы питания в общеобразовательных учреждениях города необходимо:

создание в общеобразовательных учреждениях комиссий по контролю качества с учетом каждого производственного этапа, который

подразделяется на три основных: приемочного, операционного и входного контроля (приемочная следит за бракеражем готовых блюд и сырой продукции; операционная проверяет соблюдение рецептуры согласно утвержденной технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд; входной контроль принимает продукты, проверяет сопроводительную документацию, условия доставки готовых блюд и сырой продукции);

проведение системного мониторинга состояния пищеблоков общеобразовательных учреждений;

проведение системного мониторинга безопасности, качества продуктов питания и готовой продукции;

обеспечение жесткого контроля за исполнением положений и требований контрактов.

В целях повышения эффективности внутреннего и внешнего контроля за организацией и предоставлением питания в общеобразовательных учреждениях необходима разработка мер, направленных на создание единой взаимосвязанной системы применения механизмов внешнего и внутреннего контроля, включающей в себя Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю, главное управление образования, департамент социального развития администрации города, руководителей муниципальных общеобразовательных учреждений, общественных организаций в сфере противодействия обороту фальсифицированных продуктов питания и родительской общественности.

## II. II. Материально-техническая оснащенность в системе питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, кондитерских изделий и их реализации.

Организациями общественного питания общеобразовательных учреждений для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьные базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

столовые общеобразовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

В базовых организациях школьного питания, столовых общеобразовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков, согласно санитарным нормам и правилам.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания общеобразовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, включающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречное движение посетителей и персонала.

Общественное питание обучающихся общеобразовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательного учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием общеобразовательного учреждения отапливаемым переходом.

В настоящее время 113 школьных пищеблоков работают на продовольственном сырье и полуфабрикатах. Однако большинство школьных пищеблоков не имеют в своем составе заготовочных цехов, а в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 такие предприятия должны функционировать как предприятия-доготовочные. Поэтому практически все школьные пищеблоки могут работать только на полуфабрикатах высокой степени готовности и должны реализовывать только готовую продукцию, поставляемую специализированной организацией. Полуфабрикатами высокой степени готовности являются те, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получается готовая продукция (полуфабрикаты должны проходить только тепловую обработку).

По состоянию на 01.01.2018 в проведении модернизации нуждается 68 пищеблоков общеобразовательных учреждений. Техническое со-

стояние технологического оборудования в разрезе школ города, находящегося в неудовлетворительном состоянии, составляет 64%. Из них морально устарело и физически изношено: 26% тепловое оборудование, 17% механическое оборудования, 21% холодильное оборудование. Требуется заменить в школьных столовых в целом по городу 1 054 единицы технологического и 509 холодильного оборудования.

В связи с устаревшей материально-технической базой и износом технологического оборудования школьных столовых отмечаются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

За период 2017–2018 годов частично осуществлена замена устаревшего оборудования в 15 пищеблоках общеобразовательных учреждений г. Красноярска на общую сумму 5,659 млн. рублей.

Данные по потребности в проведении модернизации пищеблоков в разрезе общеобразовательных учреждений представлены в приложении 1 к настоящей Концепции.

Приведение технологического оборудования школьных столовых в соответствие с современными требованиями:

обеспечит внедрение новых технологий в систему питания школьников, новых методов их обслуживания;

будет иметь особое значение для улучшения здоровья детей и подростков и внесет определенный вклад в сохранение здоровья всего населения Красноярского края.

### II. III. Характеристика деятельности операторов по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города

На территории города Красноярска организация горячего питания, в том числе бесплатного, осуществляется в 114 общеобразовательных учреждениях главного управления образования администрации города с количеством обучающихся 112 395 человек, из них:

1. В трех общеобразовательных учреждениях горячее питание 3 598 учащихся организовано собственными силами (школьно-базовый тип пищеблока, повара состоят в штате учреждения):

- 1) МБОУ школа-интернат № 1 – 336 учащихся;
- 2) МАОУ «КУГ № 1 – Универс» – 2 089 учащихся;
- 3) МАОУ СШ № 148 – 1 173 учащихся.

2. В 111 общеобразовательных учреждениях организация горячего питания осуществляется операторами питания на основании заключенных договоров, из них:

- 1) 81 учреждение обеспечивается готовыми полуфабрикатами, имеет доготовочный тип пищеблока;

2) 32 учреждения – школьно-базовый тип пищеблока, первичная подготовка и приготовление продуктов питания осуществляется в школьных пищеблоках;

3) 1 учреждение – буфет-раздаточная.

Способ определения поставщика (организатора) выбирается заказчиком самостоятельно в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

В 2018 году 111 общеобразовательных учреждений заключили договоры на обслуживание с 25 операторами питания.

На территории города наблюдается децентрализация системы оказания услуг горячего питания обучающимся общеобразовательных учреждений.

Данный факт характеризуется наличием 25 операторов различной организационно-правовой формы собственности: муниципальное предприятие – 1, общество с ограниченной ответственностью – 3, индивидуальные предприниматели – 21.

Наибольший удельный вес по охвату школьных пищеблоков занимает муниципальное предприятие города Красноярска «Школьный комбинат питания» – 50,0% (55 школ).

Охват горячим питанием общеобразовательных учреждений составляет примерно 80%. Это затрудняет обеспечение постоянного контроля в системе школьного питания за качеством и безопасностью питания.

#### II.IV. Характеристика категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях города, получающих питание

В настоящее время по форме получения питания обучающиеся в общеобразовательных учреждениях подразделяются на следующие категории:

получающие питание за счет средств краевого и городского бюджета;

учащиеся на дому, получающие компенсацию за счет средств краевого бюджета;

получающие питание за счет внебюджетных средств (родительской платы);

получающие питание вне общеобразовательных учреждений; питающиеся буфетной продукцией.

Согласно источнику финансирования предоставления питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города условно можно разделить на 5 основных категорий, структура которых представлена на рисунке 2.

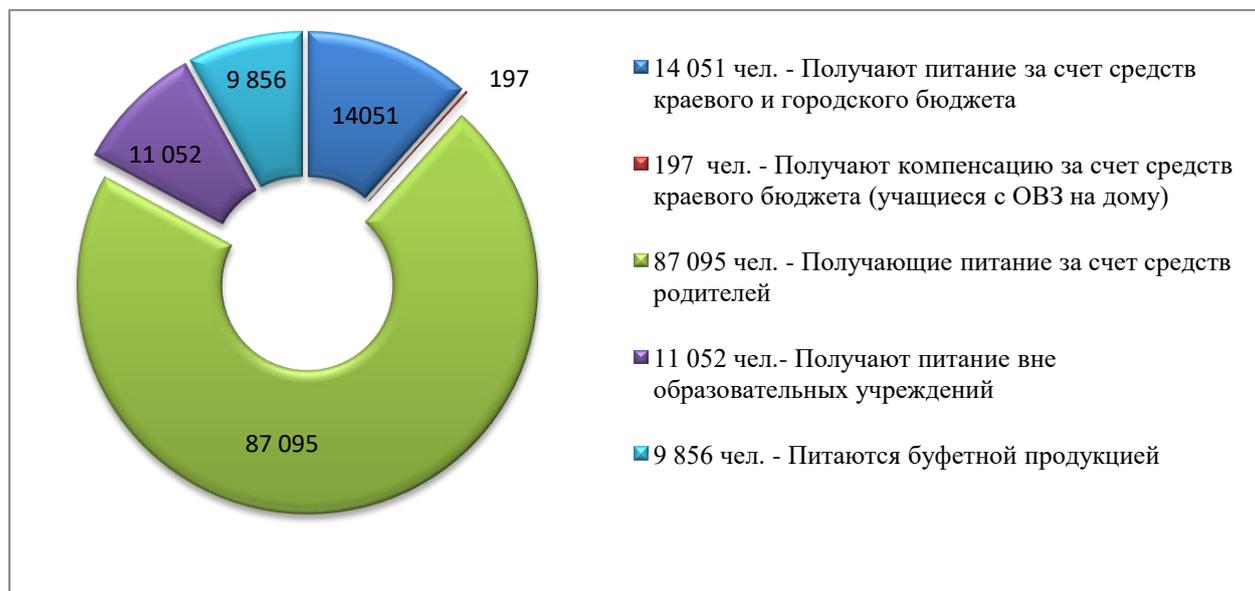


Рис. 2. Структура обучающихся, получающих питание, по категориям

Количество учащихся общеобразовательных учреждений, получающих питание, по категориям в разрезе районов города представлено в таблице 3.

Таблица 3

Число учащихся общеобразовательных учреждений, получающих питание, по категориям

Район	Всего обучающихся, чел.	Количество обучающихся, получающих питание за счет средств краевого бюджета по состоянию на 01.01.2019, чел.	Количество учащихся, получающих питание в группе продленного дня (за счет средств бюджета города) по состоянию на 01.01.2019, чел. (данные льготники также получают питание за счет средств краевого бюджета)	Количество учащихся, получающих компенсацию за счет средств краевого бюджета (на дому) по состоянию на 01.01.2019, чел.	Количество учащихся, получающих питание за счет внебюджетных средств (родительской платы) по состоянию на 01.01.2019, чел.	Количество учащихся, получающих буфетную продукцию по состоянию на 01.01.2019, чел.	Количество учащихся, получающих питание вне образовательного учреждения по состоянию на 01.01.2019, чел.
1	2	3	4	5	6	7	8
ВСЕГО по городу Краснояр-	112395	14051	3314	197	82189	9856	11052

1	2	3	4	5	6	7	8
ску							
Централь- ный	9245	586	55	9	7944	1042	706
Железно- дорожный	8478	878	86	6	6570	1145	1024
Октябрь- ский	17049	2283	343	54	13846	1083	866
Советский	36168	4640	1015	65	28993	2867	2470
Кировский	11447	1735	748	29	6800	683	2883
Свердлов- ский	14405	1480	386	25	10470	1281	2430
Ленинский	15603	2449	681	9	12472	1755	673

Обучающиеся в общеобразовательных учреждениях города имеют право выбора вида получаемого питания: скомплектованный рацион, двухразовое питание и свободный выбор. Количество учеников, распределенных по видам питания, в разрезе районов города представлено в таблице приложения 2 к настоящей Концепции.

По данным комплектования учащихся общеобразовательных школ города Красноярска в 1–4 классах обучалось следующее количество учащихся:

- на 2014/15 учебный год – 40 021 человек;
- на 2015/16 учебный год – 41 780 человек;
- на 2016/17 учебный год – 44 652 человека;
- на 2017/18 учебный год – 48 176 человек;
- на 2018/19 учебный год – 51 687 человек.

Из них питались в группах продленного дня 3 853 учащихся. Стоимость питания в день составляет 42,37 рубля. Количество дней питания учащихся в течение учебного года составляет 165 дней (структура учащихся по характеристике получаемого питания представлена в приложении 2 к настоящей Концепции).

Для более полной характеристики охвата питанием учащихся города изучен состав получаемого в школах питания. Данные таблицы свидетельствуют о том, что 15,95% (17 932) учащихся получают двухразовое питание, 65,27% (73 358) учащихся получают завтрак или обед, 8,77% (9 856) учащихся питаются по свободному выбору (буфет). Определенная часть учащихся получает в школах двухразовое питание. Как правило, школьники 1-4 классов. Факт закономерный, поскольку учащиеся младших классов получают питание организовано, путем предварительного накрытия столов, под контролем классного руководителя, в то время как учащиеся средних и старших классов реже исполь-

зуют эту форму организации питания, питаются самостоятельно через раздачу или буфет.

Наиболее высоки данные показатели в школах Кировского района – 28,62%, Октябрьского района – 23,40%, Железнодорожного района – 19,24%. Наименьшая доля учащихся, получающих двухразовое питание, в школах Свердловского района – 4,19% и Советского района – 12,53%.

Продукция буфетов не всегда соответствует требованиям рационального питания, однако дети ее охотно покупают, даже получая при этом двухразовое питание или комплексный завтрак. Общее количество питающихся по свободному выбору блюд составляет 8,77%.

Сравнительный анализ структуры питающихся по характеристике получаемого питания в разрезе районов города выявил, что наивысший показатель обеспечения школьников двухразовым питанием наблюдается в Кировском районе 28,62% (3 276 человек), завтраком или обедом – в Советском районе 72,53% (26 234 человека), а в школах Железнодорожного района максимальное количество учащихся питается по меню со свободным выбором блюд – 13,51% (1 145).

#### II.V. Механизм бюджетного финансирования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города

Согласно пункту 3 статьи 11 Закона Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка» за счет средств субсидии из краевого бюджета организовано горячее питание для обучающихся следующих категорий (за счет краевых средств):

обучающиеся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (завтрак);

обучающиеся из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (завтрак);

обучающиеся, воспитываемые одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (завтрак);

обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними (завтрак);

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим

государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, не проживающие в интернатах указанных организаций (обед и завтрак).

За счет средств городского бюджета финансирование осуществляется на приготовление горячих обедов для детей, посещающих группу продленного дня, относящихся к категории обучающихся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (в соответствии с постановлением администрации города от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска»).

С 01.01.2018 за счет средств бюджета города осуществляется питание детей из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, из расчета 42 руб. 37 коп. в день на 1 ребенка, в том числе стоимость продуктов питания – 35 руб. 31 коп. (в соответствии с постановлением администрации города от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска»).

Структура финансирования организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях города за 2018 год представлена на рисунке 3.



Рис. 3. Структура финансирования организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях города за 2018 год

С учетом ежегодной индексации (на основании статьи 12 Закона Красноярского края от 30.11.2017 № 4-1155 «О краевом бюджете на 2018 год и плановый период 2019–2020 годов») стоимость питания

1 ребенка в день для вышеуказанных категорий за счет средств краевого бюджета составляет:

горячие завтраки:

в возрасте от 6 до 10 лет включительно – 43 руб. 44 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 49 руб. 09 коп.);

в возрасте от 11 до 18 лет включительно – 50 руб. 51 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 57 руб. 08 коп.)

горячие обеды:

в возрасте от 6 до 10 лет включительно – 65 руб. 17 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 73 руб. 64 коп.);

в возрасте от 11 до 18 лет включительно – 75 руб. 75 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 85 руб. 60 коп.).

Стоимость компенсации детям с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому из расчета стоимости в день (в соответствии с учебным планом):

горячий завтрак и горячий обед:

87 руб. 41 коп. – дети с 6 до 10 лет включительно;

99 руб. 23 коп. – дети с 11 лет до завершения обучения.

В соответствии Законом Красноярского от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка» стоимость питания одного ребенка в день для вышеуказанных категорий за счет средств краевого бюджета составляет с 01.01.2019:

для приготовления горячего завтрака:

на одного обучающегося в возрасте от 6 до 10 лет включительно на сумму в день – 45 руб. 13 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 51 руб. 00 коп.);

на одного обучающегося в возрасте от 11 до 18 лет включительно на сумму в день – 52 руб. 48 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 59 руб. 30 коп.);

для приготовления горячего обеда:

на одного обучающегося в возрасте от 6 до 10 лет включительно на сумму в день – 67 руб. 71 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 76 руб. 51 коп.);

на одного обучающегося в возрасте от 11 до 18 лет включительно на сумму в день – 78 руб. 71 коп. (с учетом торговой надбавки 13% – 88 руб. 94 коп.).

Размер денежной компенсации взамен обеспечения бесплатным горячим завтраком и горячим обедом рассчитывается исходя из количества дней обучения на дому согласно индивидуальным учебным планам в течение учебного года, за исключением каникулярного времени, и стоимости продуктов питания из расчета на сумму в день:

горячий завтрак и горячий обед:

90 руб. 82 коп. – дети с 6 до 10 лет включительно;  
103 руб. 11 коп. – дети с 11 лет до завершения обучения.

Структура стоимости питания 1 ребенка в день в 2018–2019 годах представлена на рисунке 4.

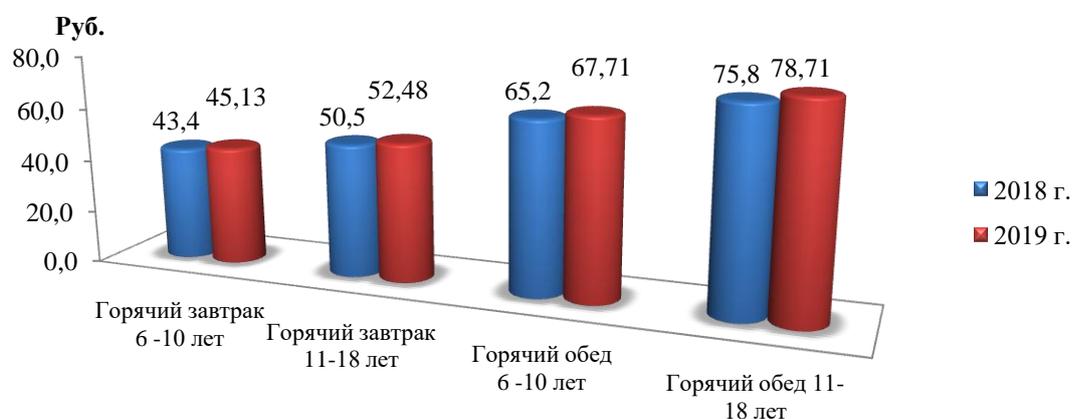


Рис. 4. Структура стоимости питания 1 ребенка в день в 2018–2019 годах

С 01.01.2018 за счет средств города в соответствии с постановлением администрации города от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярск» осуществляется питание детей из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, из расчета 42 рублей 37 копеек в день на 1 ребенка, в том числе стоимость продуктов питания – 35 рублей 31 копейка.

## II.VI. Характеристика меню

Организация качественного и доступного горячего питания в школах города Красноярск осуществляется в соответствии с действующим законодательством, на основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213-н и Министерством образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2013. Кроме того, учреждениями используются методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение

мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (письмо департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731).

Согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45, школы обязаны обеспечивать регулярное питание обучающихся и воспитанников дважды в день. Основываясь на этих требованиях, школьное меню в общеобразовательных учреждениях должно быть составлено на основании следующих принципов рационального питания:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;

- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;

- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);

- включение витаминизированных и обогащенных микронутриентами, в том числе йодом, пищевых продуктов в пищевой рацион;

- обязательная искусственная С-витаминизация 3 блюд, изготавливаемых на пищеблоке общеобразовательной организации;

- контроль за соблюдением фактического рациона питания утвержденному примерному циклическому меню;

- контроль за недопустимостью необоснованной замены блюд в меню;

- организация дополнительного питания учащихся в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

- использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод и разнообразной зелени;

- правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;

- строгое соблюдение режима питания.

Так как существующее школьное меню не обеспечивает рациональное и качественное питание учащихся, не восполняет энергетические затраты подрастающего организма при увеличении умственных и физических нагрузок, необходима разработка для предприятий системы школьного питания города единого документа, отвечающего требованиям и нормативам СанПиН, – нового четырехнедельного циклического

меню, сбалансированного по энергетическим затратам, с использованием продуктов высокой пищевой ценности, для учащих­ся двух возрастных групп: 6–10 лет и 11–18 лет на осенне-зимний и зимне-весенний периоды.

Предлагаемые в меню рационы должны удовлетворять ежедневную энергетическую потребность детей за счет школьных завтраков на 25%, а за счет обедов – на 35% и отражать сбалансированность по пищевой энергетической ценности (белкам, жирам и углеводам), витаминам (А, В, С, Е), микроэлементам (кальцию, фосфору, магнию, железу). Учет возрастных особенностей детей и экологических факторов региона при условии соблюдения режима питания позволит наиболее полно обеспечить физиологические потребности и восполнить энергетические затраты детского организма.

## II.VII. Анализ проблем в системе питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города

Сегодня в системе питания общеобразовательных учреждений города Краснояр­ска существуют значительные проблемы, которые необходимо решать комплексно, в том числе:

1. Устаревшее материально-техническое оснащение в системе школьного питания.

2. Отсутствие контроля деятельности операторов по предоставлению услуг школьного питания, низкий уровень квалификации персонала, занятого в сфере школьного питания.

3. Отсутствие единых стандартов в сфере обеспечения и контроля качества, безопасности питания, единого для всех общеобразовательных учреждений цикличного меню.

4. Система учета средств, выделяемых родителями на оплату питания в общеобразовательных учреждениях, не отвечает современным требованиям.

5. Недостаточная практика формирования культуры здорового питания.

Выявленные проблемы в системе школьного питания затрагивают основополагающие моменты организации системы питания в общеобразовательных учреждениях. Существующие на сегодняшний день темпы развития городской инфраструктуры и роста численности школьников обуславливают острую необходимость в устранении вышеуказанных проблем.

### III. Цель, задачи Концепции

Цель Концепции: создание эффективной комплексной системы организации качественного, полноценного и безопасного горячего питания в общеобразовательных учреждениях города Красноярска.

Задачи Концепции:

1. Обеспечение качества и безопасности системы питания в общеобразовательных учреждениях города.
2. Усиление контроля за деятельностью операторов школьного питания в общеобразовательных учреждениях города.
3. Совершенствование материально-технической базы системы питания в общеобразовательных учреждениях города.

### IV. Основные направления реализации Концепции

Для решения поставленных задач определены следующие приоритетные направления реализации Концепции:

1. Организация деятельности лаборатории для контроля за качеством питания на базе муниципального предприятия города Красноярска «Школьный комбинат питания».
2. Организация и проведение совместных торгов с ограниченным участием на оказание услуг по организации горячего питания муниципальными общеобразовательными учреждениями.
3. Вовлечение родителей и общественности в осуществление контроля и совершенствование рациона питания детей; пропаганда здорового питания.
4. Внедрение системы безналичной оплаты питания в общеобразовательных учреждениях города.
5. Модернизация технологического оснащения пищеблоков общеобразовательных учреждений.

IV.1. Организация деятельности лаборатории для контроля за качеством питания на базе муниципального предприятия города Красноярска «Школьный комбинат питания»

Согласно постановлению главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», п.п. 14.2, 14.3, 14.5) одним из требований к соблюдению санитарных правил и нормативов является организация про-

изводственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования.

В целях проверки качества поступающего сырья для производства собственной продукции; санобработки оборудования и иных производственных объектов; готовой продукции, реализуемой в школах, планируется организация деятельности лаборатории. В соответствии с Концепцией обустройство лаборатории планируется осуществить на базе МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания».

В 2018 году на предприятии завершены работы в помещении для размещения лаборатории.

В рамках мероприятия 2.14 «Совершенствование организации школьного питания» муниципальной программы «Развитие образования в городе Красноярске» приобретена часть необходимого оборудования на сумму 1,4 млн руб., в том числе специализированные шкафы и сушилки для посуды, мебель, плита лабораторная, рассев с расходными материалами.

В течение 2020 года планируется доукомплектование лаборатории необходимым оборудованием.

В перспективе планируется провести аттестацию лаборатории, а после трех лет работы подать заявку на аккредитацию.

Современная и сертифицированная лаборатория позволит проводить регулярные проверки качества продуктов питания и готовых блюд, изготавливаемых другими операторами услуг по предоставлению горячего питания.

#### IV. II. Организация и проведение совместных торгов с ограниченным участием на оказание услуг по организации горячего питания муниципальными общеобразовательными учреждениями

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях является обязанностью общеобразовательных организаций.

Муниципальные общеобразовательные учреждения выступают заказчиками и осуществляют закупки согласно Федеральным законам:

от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ);

от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – Закон № 223-ФЗ).

Для обеспечения качества и безопасности системы питания предполагается внедрение практики проведения совместных торгов на оказание услуг по организации горячего питания.

Актуальность данного мероприятия обуславливается:

рекомендациями Счетной палатой Красноярского края по итогам проверки использования средств на организацию и обеспечение питанием обучающихся в общеобразовательных организациях в 2016 году;

позицией общественных организаций в сфере противодействия обороту фальсифицированных продуктов питания в Красноярском крае.

Практика проведения совместных торгов на оказание услуг по организации горячего питания муниципальными бюджетными общеобразовательными учреждениями внедряется, начиная с 2019 года.

Объем закупок услуги по организации питания у каждого из участников торгов превышает 500,0 тыс. руб., соответственно способ закупки – конкурс с ограниченным участием.

Конкурс с ограниченным участием предполагает допуск к процедуре только тех потенциальных поставщиков, которые прошли этап предварительного квалификационного отбора. Осуществление процедуры регламентировано статьей 56 Закона № 44-ФЗ.

Проведение совместных торгов приводит к увеличению объема поставляемой продукции, что, в свою очередь, привлекает крупных исполнителей, которые готовы предложить более выгодные условия и качество услуг. Решение об организации совместных торгов также обуславливается выполнением задачи по повышению эффективности использования бюджетных средств.

Реализация данного мероприятия позволит:

усилить контроль за деятельностью операторов школьного питания посредством ограничения их количества;

установить и контролировать выполнение единых квалификационных требований к участникам закупки;

обеспечить более детальный государственный и общественный контроль, поскольку крупные закупки всегда привлекают большее внимание общественности, их проще контролировать соответствующим органам.

Реализация данного мероприятия Концепции также предполагает:

внедрение единого цикличного меню для всех общеобразовательных учреждений города посредством конкурсной документации на проведение совместных торгов на оказание услуг по организации горячего питания.

В целях формирования единого цикличного меню для системы питания в общеобразовательных учреждениях города будут проведены мероприятия по организации разработки проекта меню «Сибирское»

с привлечением представителей профильных исследовательских и высших учебных заведений, ресторанного бизнеса и последующим согласованием в контрольно-надзорных органах;

запрет использования в школьном питании ультрапастеризованного молока;

осуществление совместных закупок услуги по организации горячего питания муниципальными автономными общеобразовательными организациями.

#### IV.Ш. Вовлечение родителей и общественности в осуществление контроля и совершенствование рациона питания детей, пропаганда здорового питания

Для контроля за деятельностью операторов школьного питания предполагается реализовать комплекс мероприятий по привлечению родителей и общественности к участию в оценке качества питания.

Деятельность по осуществлению систематического и планомерного контроля за качеством питания со стороны родителей и общественности включает:

организацию работы горячей линии на базе территориальных отделов главного управления образования администрации города;

привлечение представителей родительского комитета, общественных организаций к участию в выездных проверках операторов питания в общеобразовательных учреждениях города;

взаимодействие с общероссийским общественным движением в защиту прав и интересов потребителей «Объединение потребителей России в Красноярском крае» по проекту «Все лучшее детям»;

организацию и проведение ежегодного анкетирования, опроса родителей по оценке качества питания в целях корректировки рациона питания детей;

рассмотрение возможности реализации системы контроля качества продуктов питания на основании принципа публичности закупок продуктов питания операторами питания.

В целях повышения эффективности оказания услуг по организации горячего питания также необходимо формирование культуры здорового питания школьников.

Решение данной задачи предусматривает проведение в общеобразовательных учреждениях просветительской и пропагандистской работы, направленной на привлечение обучающихся к системе полноценного комплексного питания и ведению здорового образа жизни.

Значительную роль в пропаганде здорового питания играет наглядная агитация. Выпуск и размещение в общеобразовательных учреждениях информации на тему пропаганды здорового питания является

одной из форм визуального воздействия, направленного на формирование правильного пищевого поведения обучающегося.

Очень важным направлением деятельности общеобразовательного учреждения является просвещение родителей в вопросах питания. С этой целью необходимо рассматривать вопросы питания школьников на родительских собраниях с приглашением специалистов, проводить анкетирование обучающихся и родителей по вопросам рационов и режимов питания. Организовывать консультационную помощь родителям врача-диетолога, инициировать регулярные обследования здоровья обучающихся с последующим получением родителями рекомендаций по формированию сбалансированных рационов питания.

В формировании навыков здорового питания, возможно, задействовать уроки домоводства, клубы здоровья и другие виды внеклассной работы.

Практическая реализация принципов культуры здорового питания предусматривает мероприятия по:

- внедрению образовательных программ, направленных на пропаганду здорового режима и рациона питания, повышение уровня культуры в вопросах питания обучающихся;

- проведению разъяснительной и информационно-методической работы с родителями о необходимости и значении здорового питания для детей и подростков;

- проведению внеклассных мероприятий (конкурсов, выставок, семинаров, «круглых столов» и др. форматов) по вопросам обеспечения качества и безопасности питания и пищевых продуктов с привлечением врачей диетологов, специалистов в области здорового питания;

- обеспечению социальной рекламы в общеобразовательных учреждениях, пропагандирующей здоровое питание;

- организации работы по заключению соглашений об организации питания в общеобразовательном учреждении с родителями.

#### IV.IV. Внедрение системы безналичной оплаты питания в общеобразовательных учреждениях города

В соответствии с постановлением администрации города от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях города Красноярска» питание в общеобразовательных учреждениях может быть как за счет средств бюджета, так и за счет средств родительской платы.

Для совершенствования организации школьного питания в общеобразовательных учреждениях города необходимо внедрение системы безналичной оплаты питания. Пилотные проекты в части применения

системы безналичной оплаты питания в ряде общеобразовательных учреждений города Красноярска реализуются с 2017 года.

Система безналичного расчета является альтернативным способом оплаты, наряду с ним сохраняется возможность оплачивать питание школьников за наличный расчет.

Прямые задачи, которые призван решить безналичный расчет в школьном питании, дают не только материальные преимущества, но и имеют социальное значение:

1. Возможность для детей и родителей:

быстрый и удобный процесс оплаты через сеть банкоматов;

учет денежных средств ребенка, выданных на школьное питание с возможностью просмотра остатка по лицевому счету ребенка онлайн; предварительный заказ завтраков, обедов онлайн.

2. Возможность для школы и операторов питания:

автоматизация процесса расчетов и начисления льгот;

мониторинг оборота денежных средств у операторов питания онлайн;

увеличение собираемости средств на питание за счет уменьшения числа «должников»;

планирование закупок и расходов продуктов питания;

статистический анализ товарооборота школьной столовой, произведенной и реализуемой продукции.

3. Возможность для органа образования:

прозрачность финансовых потоков, особенно в части расходования средств бюджета и родителей;

снятие с преподавателя несвойственных ему функций по контролю за сохранностью денежных средств, полученных от родителей на питание учеников.

В рамках реализации Концепции предусматривается разработка и внедрение поэтапного перехода всех общеобразовательных учреждений города на систему безналичной оплаты питания. Это позволит:

обеспечить целевое использование средств родителей, выделяемых на оплату питания;

автоматизировать комплексный учет реализованной продукции;

сократить расходы, связанные со сбором наличности;

увеличить пропускную способность очереди за перемену;

обеспечить контроль стоимости горячего питания школьников.

Для обеспечения прозрачности расчетов за питание в общеобразовательных учреждениях города в 2017 году осуществлены следующие мероприятия:

взаимодействие с компаниями банковского и вендингового сектора по реализации пилотных проектов на базе определенных общеобразовательных учреждений по расчету пластиковыми картами;

разработка порядка расчетов наличной оплаты при организации питания обучающихся путем указания последовательности (аванс, факт) и режима расчетов (время, день), оформление документов о приеме-передаче наличных денежных средств между представителями общеобразовательных учреждений и руководством организатора питания;

внедрение современных технологий расчетов по школьному питанию, электронных карт школьника и применение других моделей безналичной оплаты питания обучающихся.

Внедрение безналичной системы оплаты питания планируется произвести посредством проведения конкурсного отбора операторов. Конкурсный отбор организуется оператором школьного питания. Конкурсный отбор организуется во взаимодействии с общеобразовательными учреждениями, главным управлением образования администрации города, при обеспечении общественного обсуждения проводимой работы с родительскими комитетами.

Мероприятие реализуется посредством заключения соглашения о сотрудничестве по осуществлению совместных действий по внедрению системы безналичного расчета по оплате питания учащихся. Сторонами соглашения выступают общеобразовательные учреждения города и операторы питания. Оператор питания обеспечивает заключение договора с победителем конкурсного отбора.

#### IV.V. Модернизация технологического оснащения пищеблоков общеобразовательных учреждений

Приоритетным направлением реализации Концепции является ежегодное формирование потребности на переоснащение пищеблоков и залов приема пищи общеобразовательных учреждений.

Проведение комплекса работ по модернизации и оснащению технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных учреждений планируется осуществлять поэтапно, в расчете 15–20 учреждений в течение календарного года.

Комплекс мероприятий по модернизации технологического оснащения пищеблоков общеобразовательных учреждений включает в себя:

ремонт и реконструкцию пищеблоков;

приобретение и установку высокотехнологичного оборудования;

приобретение и установку мебели обеденных залов;

приобретение оборотных средств кухонной посуды, инвентаря, сервировочной посуды и столовых приборов.

Финансирование работ по модернизации и оснащению технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных учреждений осуществляется за счет средств бюджета города Красноярска.

Вместе с тем, целесообразно рассмотреть возможность внедрения механизмов, позволяющих привлекать на данные цели средства вышестоящих бюджетов, а также внебюджетные источники финансирования (в рамках муниципально-частного партнерства).

Первоочередная потребность на 2019 год в переоснащении 16 пищеблоков общеобразовательных учреждений составляет 4,9 млн. рублей (представлена в приложении 3 к настоящей Концепции).

Проведение дальнейшей модернизации технологического оснащения пищеблоков в период 2020–2022 годов планируется осуществлять на основании графика.

График технологической модернизации системы питания в общеобразовательных учреждениях в соответствии с Концепцией необходимо утвердить в разрезе общеобразовательных учреждений до 01.09.2019.

Реализация мероприятия позволит:

обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, в том числе соблюдение всех требований к оборудованию пищеблока, процессу приготовления и хранения пищи;

обеспечить поточность производственных процессов.

Оснащение общеобразовательных учреждений современным технологическим и холодильным оборудованием позволит положительно скажется на качестве питания детей, так как обеспечит возможность выполнения технологии приготовления блюд, максимально сохраняющих ценность продуктов.

## V. Механизм реализации Концепции

В целях реализации Концепции необходимо:

1. Департаменту социального развития администрации города совместно с главным управлением образования администрации города утвердить график технологической модернизации системы питания в общеобразовательных учреждениях на период до 2022 год в срок до 01.09.2019.

2. Главному управлению образования администрации города осуществлять ежегодное планирование расходов на модернизацию технологического оснащения пищеблоков в рамках муниципальной программы «Развитие образования в городе Красноярске» в соответствии с графиком.

3. Департаменту социального развития администрации города совместно с департаментом муниципального имущества и земельных отношений администрации города в течение 2020 года произвести доукомплектование лаборатории МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания» необходимым оборудованием за счет бюджета города.

4. МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания» организовать работу по своевременной аттестации и аккредитации лаборатории.

5. Главному управлению образования администрации города:  
продолжить практику проведения совместных торгов на оказание услуг по организации горячего питания для муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений;

внедрить практику проведения совместных торгов на оказание услуг по организации горячего питания в муниципальных автономных общеобразовательных учреждениях с 2020 года. В этих целях в 2019 году утвердить форму типового положения о закупках.

6. Департаменту социального развития администрации города совместно с главным управлением образования и управлением информатизации и связи администрации города обеспечить внедрение безналичной системы оплаты питания во всех общеобразовательных учреждениях города до конца 2019 года.

7. Главному управлению образования администрации города:  
организовать работу горячей линии на базе территориальных отделов;

обеспечить распространение социальной рекламы в общеобразовательных учреждениях, пропагандирующей здоровое питание в общеобразовательных учреждениях города;

организовать работу по реализации мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания, предусматривающих увеличение охвата горячим питанием обучающихся.

8. Руководителям общеобразовательных учреждений сформировать план мероприятий по пропаганде принципов здорового питания в общеобразовательных учреждениях.

9. Департаменту социального развития администрации города:  
организовать взаимодействие с общественностью по осуществлению контроля за качеством питания в соответствии с Концепцией;  
организовать работу по разработке меню «Сибирское».

## VI. Оценка эффективности реализации Концепции

Решение поставленных задач будет характеризоваться следующими целевыми показателями:

охват школьников горячим питанием в 2019 году составит 80%, в 2020 году составит 88%; в 2021 году составит 90%, к 2022 году составит 95%;

доля общеобразовательных учреждений, использующих современные технологии безналичных расчетов по школьному питанию, составит в 2019 году до 80%;

обновление материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных учреждений города за счет средств бюджета города и иных источников финансирования к 2022 году составит не менее 70%.

---

Приложение 1  
к Концепции развития системы  
школьного питания города  
Красноярска на период до 2022 года

№ п/п	Наименование общеобразовательного учреждения	Район в городе	Проектная мощность	Тип пищеблока	Наличие оборудования, ед.					Год проведения модернизации пищеблока	Текущая потребность в модернизации пищеблоков
					всего	в том числе:					
						тепловое	механическое	холодильное	прочее		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	МБОУ СОШ № 10	Центральный	775	столовая на полуфабрикатах	22	7	5	10		2015	ремонт пищеблока в плане на 2019 г., требуется посудомоечная машина
2	МАОУ Гимназия № 9	Железнодорожный	1 025	столовая на продовольственном сырье	47	14	15	18		2008	ремонт канализации на пищеблоке
3	МБОУ Гимназия № 16	Центральный	725	столовая на полуфабрикатах	24	10	5	9			капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала
4	МАОУ Лицей № 7	Железнодорожный	750	столовая на полуфабрикатах	26	8	8	10		2008–2009	поменять мясорубку, противни для конвекторной печи, посудомоечную машину
5	МБОУ Прогимназия № 131	Железнодорожный	180	столовая на полуфабрикатах	11	5	0	6		2008–2009	требуется пароконвектомат, холодильное оборудование, эл. плиты
6	МАОУ СШ № 32	Железнодорожный	725	столовая на полуфабрикатах	21	10	4	7		2008–2009	требуется холодильное оборудование, эл. плиты
7	МБОУ СШ № 51	Центральный	425	столовая на полуфабрикатах	10	5	2	3			ремонт пищеблока, замена устаревшего оборудования
8	МБОУ СШ № 86	Железнодорожный	625	столовая на	32	15	6	11		2008–2009	посудомоечная машина –

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		дорожный		полуфабрика- тах							2 шт., пароконвектомат – 1 шт., шкаф холодильный – 2 шт.
9	МБОУ СШ № 12	Железно- дорожный	600	столовая на полуфабрика- тах	19	7	6	6		2008–2009	требуются эл. плиты, тес- томес, холод. оборудова- ние, печь конвекционная
10	МБОУ СШ № 27	Централь- ный	725	столовая на полуфабрика- тах	16	5	3	8			2 эл. плиты, пекарский шкаф, 5 шт. эл. весы до 5 кг, 1 шт. эл. весы до 100 кг, универсальный привод
11	МБОУ СШ № 19	Железно- дорожный	725	столовая на полуфабрика- тах	20	8	5	7		2008–2009	шкаф для выпечки, мясо- рубка, овощерезка, паро- конвектомат, посудомо- ечная машина, электромя- сорубка, холодильный шкаф
12	МБОУ Гимназия № 8	Железно- дорожный	910	столовая на полуфабрика- тах	26	11	5	10		2008–2009	проведение капитального ремонта пищеблока и обеденного зала
13	МБОУ СШ № 8	Кировский	1 200	столовая на продовольст- венном сырье	26	12	9	5			обновить оборудование: мармит для первых блюд, посудом. машину – 2 шт., жарочный шкаф, элект- ромясорубку; заменить моечные ванны 200 л – 5 шт.; приобрести: водо- кипяtilьник 150 л – 1 шт., мармит для вторых блюд – 2, пароконвекто- мат, микроволновку – 2 шт., ларь, витрину- холодильник, холодиль- ник (для проб), термопот – 2 шт., шинковочную машину – 2 шт. тестомес,

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											водонагреватель 50 л
14	МБОУ СШ № 46	Кировский	725	столовая на продовольственном сырье	12	5	2	5		2015 (частично)	обновить оборудование: посудом. машина, электроплита, электрокипятильник, пароконвектомат, шкаф-ШХ
15	МАОУ СШ № 49	Кировский	600	столовая на продовольственном сырье	17	2	9	6			капитальный ремонт
16	МАОУ СШ № 55	Кировский	600	столовая на продовольственном сырье	12	5	4	3			капитальный ремонт помещения и сетей, посудомоечная машина, холодильник ШХ двухкамерный, электроплита
17	МБОУ СШ № 63	Кировский	600	столовая на продовольственном сырье	22	11	5	6		2012 (частично)	жарочный шкаф, расстоечный шкаф, капятильник, овощерезка
18	МБОУ СШ № 81	Кировский	600	столовая на продовольственном сырье	12	6	3	3		2016 (частично)	оборудование: посудом. машина, холодильник ШХ-двухкамерный, эл. плита, эл. кипятильник
19	МБОУ СШ № 90	Кировский	600	столовая на продовольственном сырье	11	3	6	2			требуется: электроплита, овощерезка, миксер, пароконвектомат, картофелечистка, духовой жарочный шкаф, электродкотлы, электрокипятильник, мармит на линию раздачи, электросковорода, мясорубка, тестомес, хлеборезка, холодильник, охлаждающие секции для салатов и напитков, холодильный шкаф
20	МБОУ СШ № 135	Кировский	725	столовая на	14	6	5	3		2016 (час-	необходимо: посудомоеч-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				продовольственный сыр						тично)	ная машина, холодильник ШХ-двухкамерный, замена моечных ванн – 7 шт.
21	МАОУ Гимназия № 4	Кировский	725	столовая на продовольственный сыр	19	4	9	6		2014 (частично)	электроплита, жарочный шкаф, титан (300 литров), ларь морозильный двухкамерный, холодильные камеры (3 шт.)
22	МАОУ Гимназия № 6	Кировский	600	столовая на продовольственный сыр	25	8	8	9		2011 (частично)	имеется (тепловое-холодильное оборудование для линии раздачи)
23	МАОУ Гимназия № 10	Кировский	775	столовая на продовольственный сыр	15	6	7	2			замена мармитов, замена холодильного оборудования, кондиционер в склад овощей для поддержания температурного режима хранения, модернизация линии раздачи горячего питания, увеличение числа точек раздачи
24	МАОУ Лицей № 11	Кировский	1 320	столовая на продовольственный сыр	25	6	9	10		2012 (частично)	морозильный ларь, жарочный шкаф, электросковорода
25	МАОУ Лицей № 6 «Перспектива»	Кировский	1 325	столовая на продовольственный сыр	71	21	39	11		2008–2012 (частично)	ванны моечные 6 шт., плиты 4 шт., сковорода стационарная большая 1 шт., пароконвектомат 2 шт., картофелечистка 2 шт., посудомоечная машина 3 шт., котел пищевой 2 шт., слайсер 1 шт., универсальный привод с насадками 1 шт., стелла-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											жи 4 шт., холодильник большой 1 шт., морозильный ларь 1 шт., холодильники витринные 2 шт., производственные столы 4 шт., жарочный шкаф 1 шт.
26	МАОУ Лицей № 3	Ленинский	700	столовая на продовольственном сырье	17	8	4	5		не проводилась	да (реконструкция варочного цеха и приобретение нового оборудования: жарочный шкаф 3-секционный – 1 ед., мармит для вторых блюд – 1 ед., протирочная машина – 1 ед.)
27	МАОУ Лицей № 12	Ленинский	750	столовая на продовольственном сырье	21	12	4	5		не проводилась	необходима замена оборудования: мармит вторых блюд ЭМК-70КМ-01, мармит электрический для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01, холодильник среднетемпературный СМ-107S, стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 2 ед., машина протирочная для овощей вареных МПО-1-01
28	МАОУ Гимназия № 11	Ленинский	1 000	столовая на продовольственном сырье	21	11	7	3		не проводилась	необходима замена оборудования (посудомоечная машина – 1 ед., протирочная машина – 1 ед., шкаф холодильный

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											однодверный – 1 ед., привод универсальный – 1 ед.)
29	МАОУ Гимназия № 15	Ленинский	1 000	столовая на продовольст- венном сырье	22	14	4	4		не прово- дилась	необходима замена оборудования (мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, жарочный шкаф 3-секционный – 1 ед., шкаф холодильный ШХ 0,7 – 1 ед.; электрокотел 160 л – 1 ед., хлеборезка – 1 ед.)
30	МБОУ СШ № 13	Ленинский	700	столовая на продовольст- венном сырье	14	8	5	1		не прово- дилась	необходима замена обо- рудования (машина посу- домоечная купольного типа МПК-700К-01, мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, котел электрический КПЭМ-160/9Т)
31	МБОУ СШ № 31	Ленинский	750	столовая на продовольст- венном сырье	14	7	5	2		не прово- дилась	необходима замена обо- рудования (машина для протирки овощей вареных МПО-1-01, посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01, холодильный шкаф сред- нетемпературный двух- дверный СМ-110S, мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01)
32	МБОУ СШ № 44	Ленинский	750	столовая на продовольст-	12	8	1	3		не прово- дилась	необходима замена обо- рудования (машина для

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				венном сырье							протирки овощей вареных МПО-1-01, посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01, холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S, мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01)
33	МБОУ СШ № 50	Ленинский	500	столовая на полуфабрикатах	10	6	1	3		не проводилась	да (реконструкция столовой, а также приобретение современного оборудования (плита электрическая со встроенным жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01, мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01, холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S – 3 ед., машина для протирки овощей вареных МПО-1-01))
34	МБОУ СШ № 53	Ленинский	750	столовая на	14	6	4	4		не прово-	необходима замена обо-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				продовольственный сыр						дидась	рудования (стол производственный – 1 ед., мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, шкаф жарочный стеллаж производственный СК-4-5 – 2 ед.)
35	МБОУ СШ № 64	Ленинский	525	столовая на полуфабрикатах	6	4	1	1		не проводилась	да (требуется пристройка к столовой, а также необходима замена оборудования (машина протирочная для овощей вареных МПО-1-01, стол производственный СПРП-6-1))
36	МБОУ СШ № 65	Ленинский	1 150	столовая на продовольственном сыре	35	18	12	5		2016	необходима замена оборудования (машина для протирки овощей вареных МПО-1-01, мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01, посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01)
37	МБОУ СШ № 88	Ленинский	625	столовая на продовольственном сыре	12	6	4	2		не проводилась	необходима замена оборудования (машина протирочная МПО-1-01, стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 2 ед., мармит электрический для вторых блюд

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											ЭМК-70КМ-01, мармит электрический для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01, холодильник среднетемпературный СМ-107S – 3 ед., холодильник низкотемпературный СВ-107S – 1 ед., стеллаж решетчатый для сушки посуды – 2 ед., стеллаж производственный СК-4-5 – 2 ед., ванна 2-секционная в горячей цех ВМП-6-2-5 РЧ)
38	МБОУ СШ № 89	Ленинский	750	столовая на продовольственном сырье	10	6	3	1		не проводилась	необходима замена оборудования (машина для протирки овощей вареных МПО-1-01, посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01, холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S – 2 ед., мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01, мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01)
39	МБОУ СШ № 94	Ленинский	700	столовая на продовольственном сырье	16	8	5	3		не проводилась	да (реконструкция варочного цеха и необходима замена оборудования (мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01,

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01, сковорода электрическая СЭЧ-0,25, машина посудомоечная купольного типа МПК-700К-01))
40	МБОУ Гимназия № 3	Октябрьский	375	столовая на полуфабрикатах	32	7	2	5	18	2010–2011	овощерезка «Робот»
41	МБОУ Лицей № 10	Октябрьский	750	столовая на полуфабрикатах	62	9	3	9	41	2010–2011	необходима реконструкция вентиляционной системы
42	МБОУ СШ № 84	Октябрьский	660	столовая на полуфабрикатах	32	10	2	6	14	2010–2011	тестомес, протирачная машина, мясорубка, холодильник
43	МБОУ СШ № 95	Октябрьский	725	столовая на полуфабрикатах	51	8	6	7	30	2010–2011	посудомоечная машина, морозильная камера
44	МБОУ СШ № 133	Октябрьский	900	столовая на полуфабрикатах	153	10	9	10	124	2010–2011	ремонт оборудования (электропечь), добавить холодильные лари
45	МАОУ КУГ № 1 – Универс	Октябрьский	1 950	столовая на продовольственном сырье	153	22	13	27	91	2010–2011	линия раздачи, мясорубка, холодильники 5 штук, кипятильники проточные 2, пароконвектомат, протирачно-резательные машины 3 шт.
46	МБОУ школа-интернат № 1	Октябрьский	362	столовая на продовольственном сырье	124	8	9	15	92	2016	овощерезка «Робот»
47	МАОУ Гимназия № 13 «Академ»	Октябрьский	1 335	столовая на полуфабрикатах	125	20	15	15	75	2010–2011	пароконвектомат для горячих блюд, для выпечки, шкаф расстоечный, электрокипятильник проточ-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											ный, овощерезка
48	МАОУ Лицей № 1	Октябрьский	1 935	столовая на полуфабрикатах	107	21	12	23	51	2010–2011	слайсер, конвектомат, раздача с мармитами, комбайн робот, миксер планетарный с подставкой
49	МБОУ СШ № 6	Свердловский	600	столовая на полуфабрикатах	14	4	3	7		2013	шкаф жарочный, плита электрическая, мармит для 1 блюд, котел электрический, холодильное оборудование, стол холодильный, ларь морозильный, шкаф холодильный-морозильный, овощерезка, тестомесы, ванна моечная, гастроемкость, зонт вытяжной, столы производственные, подтоварники, стеллажи, тележка-шпилька, шкафы кухонные, линия раздачи угловая
50	МБОУ СШ № 17	Свердловский	600	столовая на полуфабрикатах	12	8	2	2			электрокипятильник, электросковорода, жарочный шкаф, тестомес, электроплита, холодильник бытовой
51	МБОУ СШ № 42	Свердловский	475	столовая на полуфабрикатах	12	4	3	5		2016	протирочная машина, замена эл. сковороды, замена тестомеса, капитальный ремонт помещения
52	МБОУ СШ № 45	Свердловский	725	столовая на полуфабрикатах	22	10	3	9		2018	конвекторный жарочный шкаф, картофелечистка, холодильная камера.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											Ремонт пола, ремонт электропроводки
53	МБОУ СШ № 62	Свердловский	550	столовая на полуфабрикатах	14	7	2	5		пищеблок не модернизировался	потребность в модернизации пищеблока технологическим современным оборудованием: конвектоматами, современными ваннами
54	МБОУ СШ № 78	Свердловский	1 000	столовая на полуфабрикатах	25	9	3	13		2018 (ул. Делегатская, 18)	капитальный ремонт на ул. Алеши Тимошенкова, 82, необходимо приобретение новых ванн в количестве 2 шт., шкаф для хранения хлеба, замена старого холодильного шкафа 1 шт., приобретение новых столов, по ул. Делегатской, замена старого холодильного шкафа 1 шт., замена ванн в количестве 5 шт.
55	МБОУ СШ № 92	Свердловский	600	столовая на полуфабрикатах	10	5	4	1		2010	мармит для 2 блюд 1 шт., ларь морозильный 1 шт., стеллажи 3 шт., пароконвектомат 1 шт., электромясорубка 1 шт., слайсер 1 шт., тележка сервировочная 3-ярусная 1 шт., печь СВЧ 2 шт., шкаф жарочный ШЖЭ-3 1 шт.
56	МБОУ СШ № 93	Свердловский	550	столовая на полуфабрикатах	9	6	2	1		2011	требуется (нуждаются в замене оборудования: тестомес, протирачная машина)
57	МБОУ СШ № 97	Свердловский	600	столовая на	19	5	6	8		2015	кухонная плита на 6 кон-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		ский		полуфабрика- тах							форок – 1 шт., парокон- вектомат – 2 шт., печь хлебопекарная – 1 шт., электрокотел на 100 л – 1 шт., универсальная ку- хонная машина – 1 шт., мармит для первых блюд – 1 шт., мармит для вто- рых блюд – 1 шт., элект- ромясорубка – 1 шт., протирочная машина – 1 шт., посудомоечная ма- шина – 1 шт., печь СВЧ – 1 шт., линия раздачи – 1 шт.
58	МАОУ СШ № 23	Свердлов- ский	600	столовая на полуфабрика- тах	13	5	1	7		2012	требуется заменить (или отремонтировать) печь конвекционную 84 L 1 шт., заменить шкаф жар- очный – 1 шт., приобре- сти посудомоечную ма- шину – 1 шт.
59	МАОУ СШ № 76	Свердлов- ский	750	столовая на полуфабрика- тах	14	8	5	1		2015	нуждается в замене обо- рудования (жарочный шкаф, электросковорода, мармит I и II блюд)
60	МАОУ СШ № 137	Свердлов- ский	725	столовая на полуфабрика- тах	14	6	4	4		модерни- зации не было	необходимо следующее оборудование: печь электрическая на 6 конфорок – 2 шт., холодильный прилавок на раздачу – 1 шт., мармит для первых и вторых блюд – 2 шт., посудомоечная машина – 1 шт.,

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											жарочный шкаф – 1 шт., ванны – 8 шт., стеллажи для посуды, холодильник 1-камерный – 1 шт., 2-камерный – 1 шт., столы рабочие из нержавеющей стали – 8 шт., раздаточный прилавок – 1 шт., овощерезка – 1 шт., универсальная кухонная машина – 1 шт.
61	МАОУ Лицей № 9 «Лидер»	Свердловский	850	столовая на полуфабрикатах	32	9	4	6	13	2014	в/нагр. накопит. Thermex Н 150-V ER 150 л вертикал., ванна моечная ВМ 1-550 – 5 шт., ванна односторон. длинная ВСМ 1/600/1350 нерж. сталь, каркас оцинк. сталь 2 шт., жарочный шкаф, картофелечистка МОК, кипятивильник Coffe Queen АВ, кипятивильник серии nva 300, мармит 2 блюд ЭМК-70К-01, плита электрическая ЭП-4 ЖШ., прилавок для холодных закусок открытый ПВВ(Н) – 70КМ-01, сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40, слайсер серии MSSL столовая литея, стеллаж СКСК-5 – 2 шт., стол производст-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											венный – 4 шт., тележка сервировочная 3-ярусная (900*500*820) TR-3L – 2 шт., универсальная кухонная машина УКМ-0,1, холодильник б/у «Бирюса-221», холодильник «Бирюса Б-6Е-2», шкаф жарочный ШЖЭ-3, шкаф холодильный – 3 шт., электроплита ПЭМ-4-010 380В
62	МБОУ СШ № 5	Советский	600	столовая на полуфабрикатах	23	8	5	4	6	модернизация пищеблока не производилась	модернизация на 2019 год: мармит, тестомешалка, ходильное оборудование, ремонт пола
63	МАОУ СШ № 7	Советский	750	столовая на полуфабрикатах	21	7	3	3	8	модернизация пищеблока не производилась	требуется капитальный ремонт пищеблока, овощехранилища, ремонт обеденного зала, приведение технологического оборудования школьного пищеблока в соответствие с современными требованиями (оборудованию более 10 лет)
64	МБОУ СШ № 18	Советский	840	столовая на полуфабрикатах	16	9	5	2		модернизация пищеблока не производилась	требуется полная замена оборудования и капитальный ремонт пищеблока
65	МАОУ СШ № 22	Советский	538	столовая на полуфабрикатах	14	5	2	4	3	2008	требуется замена: печь конвекторная, картофеле-чистка, универсальная

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											кухонная машина, ларь морозильный, плита электрическая, сковорода электрическая
66	МАОУ СШ № 24	Советский	775	столовая на полуфабрикатах	27	8	10	7	2	2018	необходима замена теплового и механического оборудования: пекарский шкаф, электрические плиты-2, электросковорода, универсальный привод
67	МБОУ СШ № 56	Советский	600	столовая на полуфабрикатах	20	7	4	5	4	модернизация пищеблока не производилась	потребность – эл. печь, жарочный шкаф, мармит для первых блюд, морозильная камера, эл. кипятильник, посудомоечная машина, тестомес
68	МБОУ СШ № 69	Советский	600	столовая на полуфабрикатах	13	6	5	2		модернизация пищеблока не производилась	требуется отдельная зона для протирочной машины
69	МБОУ СШ № 70	Советский	500	столовая на полуфабрикатах	15	7	5	3		модернизация пищеблока не производилась	потребность – электрокотел, линия раздачи, тестомес, холодильный шкаф, холодильник – 2 шт., стеллажи
70	МБОУ СШ № 85	Советский	725	столовая на полуфабрикатах	25	9	4	2	10	модернизация пищеблока не производилась	требуемое оборудование – мармит. Требуется модернизация и капитальный ремонт
71	МБОУ СШ № 91	Советский	840	столовая на полуфабрикатах	17	9	4	4		модернизация пищеблока не производилась	требуется полная замена оборудования и капитальный ремонт пищеблока

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
72	МБОУ СШ № 98	Советский	600	столовая на полуфабрикатах	13	7	3	3		2013	потребность в замене жарочного шкафа
73	МАОУ СШ № 108	Советский	600	столовая на полуфабрикатах	23	7	5	11		модернизация пищеблока не производилась	потребность в замене овощерезки
74	МБОУ СШ № 121	Советский	725	столовая на полуфабрикатах	7	3	3	1		1988	модернизация: ремонт помещения столовой
75	МБОУ СШ № 129	Советский	725	столовая на полуфабрикатах	18	8	5	5		2000	потребность – посудомоечная машина, картофелечистка, привод (мясорубка, овощерезка), мармит, холодильная установка, жарочный шкаф, кипятильник
76	МБОУ СШ № 134	Советский	725	столовая на полуфабрикатах	27	6	6	5	10	2014	модернизация раздаточной зоны, производственные столы, холодильное оборудование, складское оборудование, контрольные весы, хлеборезательная машина, электросковорода
77	МАОУ СШ № 139	Советский	750	столовая на полуфабрикатах	17	7	5	5		модернизация пищеблока не производилась	требуется капитальный ремонт пищеблока и замена технологического оборудования. 80% оборудования неисправно, устарело и ремонту не подлежит
78	МБОУ СШ № 141	Советский	725	столовая на полуфабрикатах	21	10	6	5		2018	потребность – машина картофелеочистительная

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
79	МАОУ СШ № 143	Советский	975	столовая на полуфабрикатах	13	1	9	3		модернизация пищеблока не производилась	модернизация: линия раздачи, посудомоечная машина, пекарский шкаф, тестомес. Установка вытяжки над жарочным шкафом
80	МАОУ СШ № 144	Советский	985	столовая на полуфабрикатах	26	13	8	3	2	модернизация пищеблока не производилась	требуется полная замена оборудования и капитальный ремонт пищеблока
81	МАОУ СШ № 145	Советский	725	столовая на полуфабрикатах	20	7	9	4		модернизация пищеблока не производилась	модернизация: замена жарочного шкафа, электрокотла
82	МБОУ СШ № 147	Советский	975	столовая на полуфабрикатах	9	6	2	1		модернизация пищеблока не производилась	необходима замена посудомоечной машины
83	МАОУ СШ № 149	Советский	975	столовая на полуфабрикатах	20	10	5	4	1	модернизация пищеблока не производилась	требуется полная замена оборудования и косметический ремонт пищеблока
84	МАОУ СШ № 150	Советский	1 000	столовая на полуфабрикатах	60	14	10	12	24	2008	требуется замена посудомоечной машины, установка линии раздачи, замена электрической сковороды

Приложение 2  
к Концепции развития системы  
школьного питания города  
Красноярска на период до 2022 года

Структура учащихся по характеристике получаемого питания

№ п/п	Наименование общеобразовательного учреждения	Район	Число учащихся			Завтрак или обед		Двухразовое питание		Свободный выбор (раздача/буфеты)	
			1–4 классов	5–11 классов	итого	чел.	доля, в % к числу учащихся	чел.	доля, в % к числу учащихся	чел.	доля, в % к числу учащихся
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ИТОГО по Центральному району			4299	4946	9245	6216	67,24%	1272	13,76%	1042	11,27%
1	МАОУ Гимназия № 2	Центральный	443	617	1060	763	71,98%	195	18,40%	32	3,02%
2	МБОУ СШ № 4	Центральный	294	253	547	213	38,94%	39	7,13%	120	21,94%
3	МБОУ СОШ № 10	Центральный	344	653	997	670	67,20%	162	16,25%	62	6,22%
4	МБОУ Гимназия № 16	Центральный	313	591	904	750	82,96%	110	12,17%	0	0,00%
5	МБОУ Лицей № 2	Центральный	276	594	870	525	60,34%	48	5,52%	119	13,68%
6	МБОУ СШ № 51	Центральный	260	265	525	408	77,71%	75	14,29%	32	6,10%
7	МАОУ ОК «Покровский»	Центральный	2035	1581	3616	2783	76,96%	391	10,81%	420	11,62%
8	МБОУ СШ № 27	Центральный	334	392	726	104	14,33%	252	34,71%	257	35,40%
ИТОГО по Железнодорожному району			3832	4646	8478	4672	55,11%	1631	19,24%	1145	13,51%
9	МБОУ Лицей № 28	Железнодорожный	291	399	690	334	48,41%	204	29,57%	142	20,58%
10	МАОУ Гимназия № 9	Железнодорожный	689	869	1558	979	62,84%	317	20,35%	153	9,82%
11	МАОУ Лицей № 7	Железнодорожный	479	809	1288	822	63,82%	250	19,41%	119	9,24%
12	МБОУ Прогимназия № 131	Железнодорожный	244	0	244	15	6,15%	196	80,33%	17	6,97%
13	МАОУ СШ № 32	Железнодорожный	420	387	807	576	71,38%	84	10,41%	130	16,11%

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
14	МБОУ СШ № 86	Железнодорожный	395	463	858	501	58,39%	159	18,53%	121	14,10%
15	МБОУ СШ № 12	Железнодорожный	370	390	760	322	42,37%	128	16,84%	178	23,42%
16	МБОУ СШ № 19	Железнодорожный	485	628	1113	649	58,31%	168	15,09%	70	6,29%
17	МБОУ Гимназия № 8	Железнодорожный	459	701	1160	474	40,86%	125	10,78%	215	18,53%
ИТОГО по Октябрьскому району			7783	9266	17049	11057	64,85%	3989	23,40%	1083	6,35%
18	МБОУ Гимназия № 3	Октябрьский	228	389	617	607	98,38%	9	1,46%	0	0,00%
19	МБОУ Лицей № 8	Октябрьский	544	657	1201	622	51,79%	460	38,30%	0	0,00%
20	МБОУ Лицей № 10	Октябрьский	434	533	967	749	77,46%	181	18,72%	37	3,83%
21	МБОУ СШ № 3	Октябрьский	484	373	857	512	59,74%	42	4,90%	241	28,12%
22	МБОУ СШ № 21	Октябрьский	184	323	507	341	67,26%	73	14,40%	17	3,35%
23	МБОУ СШ № 30	Октябрьский	122	136	258	98	37,98%	84	32,56%	31	12,02%
24	МБОУ СШ № 36	Октябрьский	277	255	532	342	64,29%	68	12,78%	0	0,00%
25	МБОУ СШ № 39	Октябрьский	320	249	569	193	33,92%	300	52,72%	15	2,64%
26	МБОУ СШ № 72	Октябрьский	409	518	927	585	63,11%	115	12,41%	192	20,71%
27	МБОУ СШ № 73	Октябрьский	115	107	222	62	27,93%	112	50,45%	24	10,81%
28	МБОУ СШ № 82	Октябрьский	336	400	736	335	45,52%	389	52,85%	7	0,95%
29	МБОУ СШ № 84	Октябрьский	341	337	678	585	86,28%	54	7,96%	33	4,87%
30	МБОУ СШ № 95	Октябрьский	420	398	818	447	54,65%	341	41,69%	15	1,83%
31	МБОУ СШ № 99	Октябрьский	483	606	1089	550	50,51%	467	42,88%	55	5,05%
32	МБОУ СШ № 133	Октябрьский	343	408	751	359	47,80%	219	29,16%	113	15,05%
33	МАОУ КУТ № 1 – Универс	Октябрьский	891	1198	2089	1830	87,60%	259	12,40%	0	0,00%
34	МБОУ школа-интернат № 1	Октябрьский	112	224	336		0,00%	334	99,40%	0	0,00%
35	МАОУ Гимназия № 13 «Академ»	Октябрьский	783	1030	1813	1457	80,36%	356	19,64%	0	0,00%
36	МАОУ Лицей № 1	Октябрьский	957	1125	2082	1383	66,43%	126	6,05%	303	14,55%
ИТОГО по Советскому району			16637	19531	36168	26234	72,53%	4532	12,53%	2867	7,93%
37	МАОУ СШ № 1	Советский	389	510	899	614	68,30%	109	12,12%	176	19,58%
38	МБОУ СШ № 2	Советский	321	219	540	465	86,11%	75	13,89%	0	0,00%
39	МБОУ СШ № 5	Советский	428	643	1071	690	64,43%	265	24,74%	0	0,00%

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
40	МАОУ СШ № 7	Советский	452	678	1130	674	59,65%	134	11,86%	229	20,27%
41	МБОУ СШ № 18	Советский	655	700	1355	1210	89,30%	63	4,65%	24	1,77%
42	МАОУ СШ № 22	Советский	330	377	707	534	75,53%	115	16,27%	0	0,00%
43	МАОУ СШ № 24	Советский	823	904	1727	1239	71,74%	52	3,01%	436	25,25%
44	МБОУ СШ № 56	Советский	224	271	495	354	71,52%	141	28,48%	0	0,00%
45	МБОУ СШ № 66	Советский	194	173	367	232	63,22%	102	27,79%	33	8,99%
46	МБОУ СШ № 69	Советский	471	440	911	618	67,84%	192	21,08%	101	11,09%
47	МБОУ СШ № 70	Советский	247	301	548	303	55,29%	92	16,79%	153	27,92%
48	МБОУ СШ № 85	Советский	455	536	991	890	89,81%	101	10,19%	0	0,00%
49	МБОУ СШ № 91	Советский	382	476	858	446	51,98%	45	5,24%	0	0,00%
50	МБОУ СШ № 98	Советский	354	428	782	486	62,15%	197	25,19%	99	12,66%
51	МАОУ СШ № 108	Советский	307	576	883	510	57,76%	29	3,28%	203	22,99%
52	МАОУ СШ № 115	Советский	418	524	942	775	82,27%	72	7,64%	95	10,08%
53	МБОУ СШ № 121	Советский	317	343	660	386	58,48%	247	37,42%	0	0,00%
54	МБОУ СШ № 129	Советский	323	413	736	272	36,96%	294	39,95%	159	21,60%
55	МБОУ СШ № 134	Советский	676	646	1322	906	68,53%	116	8,77%	22	1,66%
56	МАОУ СШ № 139	Советский	566	512	1078	565	52,41%	45	4,17%	160	14,84%
57	МБОУ СШ № 141	Советский	423	534	957	691	72,20%	139	14,52%	71	7,42%
58	МАОУ СШ № 143	Советский	1027	1315	2342	1581	67,51%	324	13,83%	247	10,55%
59	МАОУ СШ № 144	Советский	1206	1198	2404	2034	84,61%	72	3,00%	298	12,40%
60	МАОУ СШ № 145	Советский	661	771	1432	859	59,99%	323	22,56%		0,00%
61	МБОУ СШ № 147	Советский	533	619	1152	649	56,34%	196	17,01%	0	0,00%
62	МАОУ СШ № 149	Советский	1060	1321	2381	1870	78,54%	322	13,52%	0	0,00%
63	МАОУ СШ № 150	Советский	1044	1462	2506	2236	89,23%	153	6,11%	117	4,67%
64	МАОУ СШ № 151	Советский	540	1029	1569	1183	75,40%	56	3,57%	244	15,55%
65	МАОУ СШ № 152	Советский	1037	1008	2045	1691	82,69%	354	17,31%	0	0,00%
66	МБОУ СШ № 154	Советский	774	604	1378	1271	92,24%	107	7,76%	0	0,00%
ИТОГО по Кировскому району			5035	6412	11447	4576	39,98%	3276	28,62%	683	5,97%
67	МБОУ СШ № 8	Кировский	386	438	824	369	44,78%	212	25,73%	243	29,49%
68	МБОУ СШ № 46	Кировский	437	538	975	551	56,51%	390	40,00%	0	0,00%
69	МАОУ СШ № 49	Кировский	179	289	468	58	12,39%	30	6,41%	0	0,00%
70	МАОУ СШ № 55	Кировский	293	330	623	291	46,71%	325	52,17%	7	1,12%
71	МБОУ СШ № 63	Кировский	420	343	763	90	11,80%	168	22,02%	50	6,55%
72	МБОУ СШ № 81	Кировский	421	417	838	373	44,51%	211	25,18%	219	26,13%
73	МБОУ СШ № 90	Кировский	315	383	698	99	14,18%	89	12,75%	0	0,00%

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
74	МБОУ СШ № 135	Кировский	289	340	629	307	48,81%	184	29,25%	0	0,00%
75	МАОУ Гимназия № 4	Кировский	366	675	1041	314	30,16%	195	18,73%	50	4,80%
76	МАОУ Гимназия № 6	Кировский	286	376	662	387	58,46%	213	32,18%	62	9,37%
77	МАОУ Гимназия № 10	Кировский	394	586	980	347	35,41%	230	23,47%	0	0,00%
78	МАОУ Лицей № 11	Кировский	595	785	1380	753	54,57%	575	41,67%	52	3,77%
79	МАОУ Лицей № 6 «Перспектива»	Кировский	654	912	1566	637	40,68%	454	28,99%	0	0,00%
ИТОГО по Свердловскому району			6857	7548	14405	10066	69,88%	603	4,19%	1281	8,89%
90	МБОУ СШ № 6	Свердловский	340	382	722	672	93,07%	13	1,80%	15	2,08%
91	МБОУ СШ № 17	Свердловский	347	363	710	346	48,73%	66	9,30%	120	16,90%
92	МБОУ СШ № 34	Свердловский	314	380	694	484	69,74%	32	4,61%	90	12,97%
93	МБОУ СШ № 42	Свердловский	421	425	846	86	10,17%	22	2,60%	55	6,50%
94	МБОУ СШ № 45	Свердловский	681	571	1252	491	39,22%	29	2,32%	200	15,97%
95	МБОУ СШ № 62	Свердловский	313	399	712	545	76,54%	31	4,35%	133	18,68%
96	МБОУ СШ № 78	Свердловский	656	540	1196	1166	97,49%	27	2,26%	0	0,00%
97	МБОУ СШ № 92	Свердловский	380	415	795	448	56,35%	17	2,14%	124	15,60%
98	МБОУ СШ № 93	Свердловский	302	317	619	414	66,88%	40	6,46%	109	17,61%
99	МБОУ СШ № 97	Свердловский	278	344	622	456	73,31%	24	3,86%	86	13,83%
100	МАОУ СШ № 23	Свердловский	395	453	848	601	70,87%	26	3,07%	145	17,10%
101	МАОУ СШ № 76	Свердловский	543	622	1165	792	67,98%	69	5,92%	87	7,47%
102	МАОУ СШ № 137	Свердловский	600	627	1227	920	74,98%	40	3,26%	117	9,54%
103	МАОУ Гимназия № 14	Свердловский	442	556	998	914	91,58%	17	1,70%	0	0,00%
104	МАОУ Лицей № 9 «Лидер»	Свердловский	487	687	1174	1121	95,49%	53	4,51%	0	0,00%
105	МАОУ Гимназия № 5	Свердловский	358	467	825	610	73,94%	97	11,76%		0,00%
ИТОГО по Ленинскому району			7244	8359	15603	10537	67,53%	2629	16,85%	1755	11,25%
106	МАОУ Лицей № 3	Ленинский	425	464	889	772	86,84%	56	6,30%	40	4,50%
107	МАОУ Лицей № 12	Ленинский	431	627	1058	624	58,98%	270	25,52%	137	12,95%
108	МБОУ Гимназия № 7	Ленинский	411	628	1039	676	65,06%	159	15,30%	93	8,95%
109	МАОУ Гимназия № 11	Ленинский	559	676	1235	944	76,44%	231	18,70%	55	4,45%
110	МАОУ Гимназия № 15	Ленинский	516	620	1136	818	72,01%	266	23,42%	47	4,14%
111	МБОУ СШ № 13	Ленинский	244	213	457	314	68,71%	102	22,32%	25	5,47%
112	МБОУ СШ № 16	Ленинский	452	401	853	600	70,34%	90	10,55%	148	17,35%
113	МБОУ СШ № 31	Ленинский	295	247	542	370	68,27%	126	23,25%	31	5,72%
114	МБОУ СШ № 44	Ленинский	383	379	762	553	72,57%	124	16,27%	36	4,72%

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
115	МБОУ СШ № 47	Ленинский	266	337	603	41	6,80%	24	3,98%	515	85,41%
116	МБОУ СШ № 50	Ленинский	180	195	375	148	39,47%	82	21,87%	92	24,53%
117	МБОУ СШ № 53	Ленинский	376	464	840	531	63,21%	152	18,10%	110	13,10%
118	МБОУ СШ № 64	Ленинский	390	479	869	708	81,47%	38	4,37%	110	12,66%
119	МБОУ СШ № 65	Ленинский	475	331	806	444	55,09%	274	34,00%	50	6,20%
120	МБОУ СШ № 79	Ленинский	299	286	585	412	70,43%	76	12,99%	20	3,42%
121	МБОУ СШ № 88	Ленинский	308	336	644	454	70,50%	89	13,82%	93	14,44%
122	МБОУ СШ № 89	Ленинский	269	345	614	405	65,96%	187	30,46%	15	2,44%
123	МБОУ СШ № 94	Ленинский	458	665	1123	1016	90,47%	102	9,08%	0	0,00%
124	МАОУ СШ № 148	Ленинский	507	666	1173	707	60,27%	181	15,43%	138	11,76%
ВСЕГО			51687	60708	112395	73358	65,27%	17932	15,95%	9856	8,77%

Приложение 3  
к Концепции развития системы  
школьного питания города  
Красноярска на период до 2022 года

Информация о дополнительной потребности на приобретение и ремонт технологического оборудования пищеблоков  
в общеобразовательных учреждениях г. Красноярска на 2019 год

№ п/п	Наименование общеобразовательного учреждения	Наименование технологического оборудования, виды работ по текущему ремонту	Стоимость, руб.			
			итого	стоимость замены данного оборудования	стоимость текущего ремонта данного оборудования	стоимость ремонта
1	2	3	4	5	6	7
Общеобразовательные учреждения Советского района, организатором питания в которых является МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»						
1	МБОУ СШ № 147	1) машина посудомоечная купольного типа МПК-1100К; 2) шкаф жарочный ШЖЭ-3; 3) замена окон на пластиковые; 4) монтаж зоны раздачи с роллошторами; 5) шкаф холодильный среднетемпературный СМ-107S – 2 ед.	316 280,00	316 280,00		
2	МБОУ СШ № 7	1) машина посудомоечная купольного типа МПК-1100К; 2) замена 1 окна на пластиковое; 3) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 4) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 5) монтаж зоны раздачи с роллошторами; 6) холодильник СМ-107S – 2 ед.	382 580,00	382 580,00		
3	МБОУ СШ № 149	1) машина посудомоечная купольного типа МПК-1100К	153 800,00	153 800,00		

1	2	3	4	5	6	7
4	МБОУ СШ № 139	1) машина посудомоечная купольного типа МПК-700К-01; 2) машина тестомесильная «Прима-40»; 3) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 4) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 5) электросковорода СЭЧ-0,25	478 500,00	478 500,00		
5	МБОУ СШ № 22	1) машина посудомоечная купольного типа МПК-700К-01	134 200,00	134 200,00		
ВСЕГО по общеобразовательным учреждениям Советского района			1 465 360,00	1 465 360,00	0,00	0,00
Общеобразовательные учреждения Ленинского района, организатором питания в которых является МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»						
6	МБОУ СШ № 88	1) машина протирочная МПО-1-01; 2) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 2 ед.; 3) мармит электрический для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 4) мармит электрический для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 5) холодильник среднетемпературный СМ-107S – 3 ед.; 6) холодильник низкотемпературный СВ-107S – 1 ед.; 7) стеллаж решетчатый для сушки посуды – 2 ед.; 8) стеллаж производственный СК-4-5 – 2 ед.; 9) ванна 2-секционная в горячий цех ВМП-6-2-5 РЧ	471 460,00	471 460,00		
7	МБОУ Лицей № 3	по сведениям директора школы, в летний период 2019 года планируется капитальный ремонт пищеблока с заменой технологического оборудования	0,00			

1	2	3	4	5	6	7
8	МБОУ Лицей № 12	1) мармит вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 2) мармит электрический для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 3) холодильник среднетемпературный СМ-107S; 4) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 2 ед.; 5) машина протирочная для овощей вареных МПО-1-01; 6) замена окон на пластиковые	247 790,00	247 790,00		
9	МБОУ СШ № 13	1) машина посудомоечная купольного типа МПК-700К-01; 2) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 3) котел электрический КПЭМ-160/9Т	352 100,00	352 100,00		
10	МБОУ СШ № 31	1) машина для протирки овощей вареных МПО-1-01; 2) посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01; 3) холодильный шкаф среднетемпературный двухдверный СМ-110S; 4) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01	311 250,00	311 250,00		
11	МБОУ СШ № 44	1) машина для протирки овощей вареных МПО-1-01; 2) посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01; 3) холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S; 4) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 5) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01	350 790,00	350 790,00		
12	МБОУ СШ № 50	1) плита электрическая со встроенным жарочным шкафом ЭП-4ЖШ;	496 570,00	496 570,00		

1	2	3	4	5	6	7
		2) посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01; 3) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 4) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 5) холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S – 3 ед.; 6) машина для протирки овощей вареных МПО-1-01				
13	МБОУ СШ № 53	1) стол производственный – 1 ед.; 2) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 3) от школы подана заявка на шкаф жарочный на приобретение в 2019 году; 4) стеллаж производственный СК-4-5 – 2 ед.	151 200,00	151 200,00		
14	МБОУ СШ № 64	1) машина протирочная для овощей вареных МПО-1-01; 2) стол производственный СПРП-6-1	39 600,00	39 600,00		
15	МБОУ СШ № 65	1) машина для протирки овощей вареных МПО-1-01; 2) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 3) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 4) посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01	307 800,00	307 800,00		
16	МБОУ СШ № 89	1) машина для протирки овощей вареных МПО-1-01; 2) посудомоечная машина купольного типа МПК-700К-01; 3) холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S – 2 ед.; 4) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 5) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01	393 780,00	393 780,00		

1	2	3	4	5	6	7
17	МБОУ СШ № 94	1) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01; 2) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01; 3) сковорода электрическая СЭЧ-0,25; 4) машина посудомоечная купольного типа МПК-700К-01	346 500,00	346 500,00		
ВСЕГО по общеобразовательным учреждениям Ленинского района			3 468 840,00	3 468 840,00	0,00	0,00
Общеобразовательные учреждения Железнодорожного/Центрального районов, организатором питания в которых является МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»						
ВСЕГО по общеобразовательным учреждениям Железнодорожного/Центрального районов						
Общеобразовательные учреждения Октябрьского района, организатором питания в которых является МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»						
ВСЕГО по общеобразовательным учреждениям Октябрьского района			0,00	0,00	0,00	0,00
Общеобразовательные учреждения Свердловского района, организатором питания в которых является МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»						
ВСЕГО по общеобразовательным учреждениям Свердловского района						
ИТОГО по общеобразовательным учреждениям города Красноярска			4 934 200,00	4 934 200,00	0,00	0,00

Приложение 2  
к постановлению  
администрации города  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПЛАН**  
мероприятий («дорожная карта») по реализации Концепции развития системы школьного питания  
города Красноярска на период до 2022 года

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
Создание эффективной комплексной системы организации качественного, полноценного горячего питания в общеобразовательных учреждениях города	обеспечение качества и безопасности системы школьного питания	лабораторный контроль качества питания	формирование потребности в средствах на доукомплектование лаборатории МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»	сентябрь 2019 года	МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»
			согласование сформированной потребности в финансовых средствах для включения в бюджет города	01.10.2019	департамент социального развития, главное управление образования администрации города
			формирование проекта муниципальной программы на 2020–2022 годы	до 01.11.2019	главное управление образования администрации города

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
			проведение конкурсных процедур	I квартал 2020 года	департамент муниципального имущества и земельных отношений администрации города
			монтаж приобретенного оборудования в пищеблоках	II квартал 2020 года	МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»
			проведение аттестации лаборатории	2021 год	МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»
		объединенные торги с ограниченным участием	выделение средств на организацию горячего питания учащихся общеобразовательных учреждений	октябрь – ноябрь календарного года ежегодно (2019, 2020, 2021, 2022 годы)	главное управление образования администрации города
			разработка «дорожной карты» по проведению совместного конкурса с ограниченным участием на каждое общеобразовательное учреждение	ноябрь календарного года ежегодно (2019, 2020, 2021, 2022 годы)	главное управление образования администрации города
			разработка технического задания		

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
			разработка и согласование конкурсной документации		
			подписание соглашения		
			организация обоснования НМЦК		
			проверка актуальности информации		
			организация внесения изменений в план закупок, план-график и программу «Муниципальный заказчик»		
			передача и согласование документации в департамент муниципального заказа администрации города		
			формирование извещения в единой информационной системе, публикация извещения		
			процедура определения поставщика	декабрь календарного года ежегодно (2019, 2020, 2021, 2022 годы)	главное управление образования администрации города
			заключение контракта		

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
усиление контроля за деятельностью операторов школьного питания		вовлечение родителей в осуществление контроля	организация работы горячей линии на базе заказчиков услуги организации питания – территориальных отделов главного управления образования администрации города	декабрь календарного года ежегодно (2019, 2020, 2021, 2022 годы)	главное управление образования администрации города
			формирование графиков проверок операторов питания		
			привлечение представителей родительского комитета к участию в выездных проверках операторов питания	в соответствии с графиком проверок общеобразовательных учреждений	главное управление образования администрации города
			проведение ежегодного анкетирования, опроса родителей по оценке качества питания в целях корректировки рациона питания	2 раза в год	главное управление образования администрации города
		внедрение системы безналичной оплаты питания	согласование с родительской общественностью предложений по внедрению безналичного расчета в общеобра-	май 2019 года	главное управление образования администрации города

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
		руется проводить поэтапно	зовательных учреждений города		
			разработка конкурсной документации	июль 2019 года	главное управление образования администрации города
			проведение конкурсных процедур	август 2019 года	главное управление образования, департамент муниципального заказа администрации города
			заключение контракта по итогам проведения конкурсных процедур	ноябрь – декабрь 2019 года	главное управление образования администрации города
			заключение 3-стороннего соглашения	январь 2020 года	главное управление образования администрации города
	совершенствование материально-технической базы системы питания	модернизация технологического оснащения пищеблоков общеобразовательных учреждений	проведение актуализации данных инвентаризации в пищеблоках на предмет: проведения ремонта и реконструкции пищеблоков; приобретения и установки	до 15.08.2019	главное управление образования администрации города

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
		мероприятие планируется проводить поэтапно, в расчете 15–20 учреждений в течение календарного года	высокотехнологического оборудования; приобретения и установки мебели обеденных залов; приобретения оборотных средств кухонной посуды, инвентаря, сервировочной посуды и столовых приборов		
			разработка графиков модернизации технологического оснащения пищеблоков в разрезе общеобразовательных учреждений на 2020–2022 годы	до 01.09.2019	главное управление образования администрации города
			формирование потребности в финансовых средствах	01.09.2019	главное управление образования администрации города
			согласование сформированной потребности в финансовых средствах для включения в бюджет города	01.10.2019	департамент социального развития, главное управление образования администрации города

Цель	Задачи	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственные исполнители
			формирование проекта муниципальной программы на 2020–2022 годы	до 01.11.2019	главное управление образования администрации города
			проведение конкурсных процедур	II квартал календарного года ежегодно (2020, 2021, 2022 годы)	главное управление образования, департамент муниципального заказа администрации города
			монтаж приобретенного оборудования в пищеблоках	III квартал календарного года ежегодно (2020, 2021, 2022 годы)	главное управление образования администрации города

