



**Управление образования администрации Находкинского городского округа
Приморского края**

П Р И К А З

« 17 » 02 2014г.

№ 50-а

**О порядке обеспечения питанием воспитанников
муниципальных дошкольных образовательных учреждений
Находкинского городского округа**

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», распоряжением администрации Находкинского городского округа от 12.02.2014 г. № 102-р «О режиме работы муниципальных дошкольных образовательных учреждений Находкинского городского округа», требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях упорядочения и обеспечения единого подхода к организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений (далее - МДОУ) Находкинского городского округа

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Порядок обеспечения питанием воспитанников МДОУ Находкинского городского округа (прилагается).
2. Руководителям МДОУ Находкинского городского округа:
 - 2.1. Организовать питание детей, посещающих МДОУ, в соответствии с утвержденным Порядком с 01.03.2014 г.
 - 2.2. Обеспечить своевременное заключение договоров на приобретение продуктов питания.
 - 2.3. Предоставлять заключенные договора на регистрацию в МКУ «Централизованная бухгалтерия муниципальных образовательных учреждений» в каб. № 206, в течение 5 дней после из заключения.

Рекомендации
по единому набору основных блюд в фактических 10-ти дневных меню дошкольных
образовательных учреждений НГО
(с учетом организации уплотненного полдника с включением блюд ужина)

№ п/п	Дни примерного меню	Рекомендуемый перечень блюд и изделий	Примерные выходы	
			от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7 лет
1.	Первый день	завтрак		
		Каша молочная	150 - 175	175 - 200
		обед		
		1-е блюдо вегетарианское	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо из рубленого мяса (птицы)	50	50-60
		Гарнир из овощей	80-100	100-120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Блюдо из натуральной рыбы или кальмара (филе)	35 - 45	45-50
		Гарнир из картофеля	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		Мучное кондитерское изделие (печенье, вафли или др.)	10 - 12	28 - 35
2.	Второй день	завтрак		
		Блюдо из творога	70 - 120	120 - 150
		обед		
		1-е блюдо на мясном бульоне	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо из натурального мяса (птицы)	35 - 45	45 - 50
		Гарнир из крупы	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Яичное блюдо, в т.ч. с наполнителем (колбасными изделиями, морковью, сыром)	120 - 135	135 - 150
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
Сдобно-булочное или мучное кулинарное изделие, в т.ч. со свежими фруктами	45-50	55-65		
3.	Третий день	завтрак		
		Каша молочная	150 - 175	175 - 200
		обед		
		1-е блюдо с мясом	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо -рубленое изделие из рыбы и (или) кальмара	50	50 - 60
		Гарнир из картофеля	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Блюдо из натурального мяса (птицы)	35-45	45- 50
		Гарнир из овощей	80-100	100-120

		Овощная подгарнировка	20- 30	30 - 45
4.	Четвёртый день	завтрак		
		Блюдо из творога	70- 120	120 - 150
		обед		
		1-е блюдо вегетарианское	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо из рубленого мяса (птицы)/ колбасных изделий	50	50 - 60
		Гарнир из овощей	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Макаронные изделия, запеченные, в т. ч.с сыром	120 - 135	135 - 150
				Овощная подгарнировка
5.	Пятый день	завтрак		
		Яичное блюдо, в т. ч. с наполнителем	60 - 80	80 - 100
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		обед		
		1-е блюдо на мясном бульоне	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо из натурального мяса (птицы)	35-45	45 - 50
		Гарнир из бобовых	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Блюдо из картофеля	150 - 175	175 - 200
		Сельдь соленая (филе) или овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		Кондитерское изделие (конфеты, шоколад, мармелад или пастила)	10-12	28-35
6.	Шестой день	завтрак		
		Каша молочная	150 - 175	175 - 200
		обед		
		1-е блюдо с рыбой (филе) или рыбными консервами	150 - 175/10	175 - 200/15
		Пельмени мясные	135 -150	150 -180
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Овощное блюдо	150 - 175	175 - 200
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		Мучное кулинарное изделие, в т.ч. со свежими фруктами (оладьи, блинчики или блины)	45-50	50-60
7.	Седьмой день	завтрак		
		Яичное блюдо, в т. ч. с наполнителем	60 - 80	80 - 100
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		обед		
		1-е блюдо на мясном бульоне	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо из натурального мяса /птицы	34 - 45	45 - 50
		Гарнир из картофеля	80-100	100 -120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		

		Блюдо из рыбного фарша и (или) кальмара	50	50 - 60
		Гарнир из овощей	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
8.	Восьмой день	завтрак		
		Блюдо из творога	70 - 120	120 - 150
		обед		
		1-е блюдо, в т.ч. с морской капустой, мясом	150 - 175/5	175 - 200/10
		2-е блюдо из рубленого мяса (птицы)	50	50 - 60
		Гарнир из крупы	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Блюдо из картофеля	150 - 175	175 - 200
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		Кондитерское мучное изделие (печенье, вафли или др.)	10 - 12	28 - 35
9.	Девятый день	завтрак		
		Каша молочная	150 - 175	175 - 200
		обед		
		1-е блюдо на мясном бульоне	150 - 175	175 - 200
		2-е блюдо из натурального мяса (птицы) или субпродуктов	35 - 45	45-50
		Гарнир из бобовых	80 - 100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Вареники (с творогом, ленивые, с овощным фаршем, картофелем или мясорастительные)	135 - 150	150 - 180
		Овощная подгарнировка (кроме блюд из творога)	20 - 30	30 - 45
		Сладкое блюдо из свежих фруктов	50 - 60	60 - 75
10.	Десятый день	завтрак		
		Суп молочный с макаронными изделиями	150 - 175	175 - 200
		обед		
		1-е блюдо с мясом	150 - 175/5	175 - 200/10
		2-е блюдо из натуральной рыбы или кальмара (филе)	35 - 45	45 - 50
		Гарнир из картофеля	80-100	100 - 120
		Овощная подгарнировка	20 - 30	30 - 45
		полдник		
		Крупяное блюдо (плов, запеканка, пудинг, котлеты или биточки)	120 - 150	150 - 175
		Кондитерское изделие (конфеты, шоколад, мармелад или пастила)	10-12	28-35

Примечание:

В зависимости от условий (набора помещений) на пищеблоке для приготовления блюд и изделий используются сырье или полуфабрикаты.

Пищевые продукты и продовольственное сырье должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

На завтрак рекомендуется включать масло сливочное, сыр, горячие напитки (чай с сахаром, лимоном, молоком, шиповником, какао или кофейный напиток), повидло, джем, батон, хлеб пшеничный, ржаной или ржано-пшеничный.

Напитки по рационам питания учреждение определяет самостоятельно, при условии, что в течение дня они не должны повторяться.

На 2-й завтрак рекомендуется включать соки, свежие фрукты, компоты, напитки из свежих или сухих фруктов и ягод, витаминизированные напитки (промышленного или собственного производства, в том числе с шиповником, лимоном), кисломолочные напитки, молоко.

Свежие фрукты, цитрусовые допускается использовать при условии соблюдения режима их обработки на пищеблоке.

При отсутствии свежих фруктов или условий для их обработки возможна их замена на соки. Для приготовления компотов, напитков, сладких соусов можно использовать быстрозамороженные фрукты и ягоды.

При включении в рационы блюд из творога, запеканок, пудингов, блинчиков и др. рекомендуется дополнительно предусмотреть масло сливочное, молоко сгущенное, соус молочный, сметанный или фруктово-ягодный, сироп, мед, повидло, джем или фрукты консервированные.

Учреждения, имеющие условия для приготовления холодных блюд, могут включать на обеды вместо овощной подгарнировки салаты.

Ассортимент 1-х блюд учреждение определяет самостоятельно. В случае, когда первое блюдо вегетарианское, рекомендуется предусмотреть сметану.

На обед необходимо включать 2 наименования хлеба: пшеничный и ржаной/ржано-пшеничный.

В рационы питания рекомендуется включать сладкие блюда и мучные кулинарные изделия с использованием свежих фруктов (яблоки печеные, яблоки, запеченные с творогом, фруктово-ягодные соусы, мучные изделия с фруктовыми фаршами).

Блюда и изделия не должны повторяться в один и тот же день или последующие два дня.

В ежедневном меню указывается наименование блюд и изделий, объемы порций, а также замена блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

УТВЕРЖДЕН

приказом управления образования
администрации Находкинского
городского округа
от « 17 » 02 2014 г. № 50-а

ПОРЯДОК
обеспечения питанием воспитанников
муниципальных дошкольных образовательных учреждений
Находкинского городского округа

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок определяет порядок взаимодействия, а также условия организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Находкинского городского округа (далее - МДОУ).

1.2. Основными задачами организации питания детей в МДОУ являются: создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

1.3. Финансирование МДОУ для организации питания воспитанников осуществляется за счёт средств родительской платы. Указанные средства перечисляются на лицевые счета МДОУ.

1.4. Управление образования осуществляет контроль за:

- целевым использованием средств родительской платы, направляемых на питание;
- организацией питания воспитанников в МДОУ.

2. Организация питания в МДОУ

2.1. В соответствии с п. 8 ст. 51 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на МДОУ, которое обеспечивает воспитанникам сбалансированное питание.

2.2. Питание в МДОУ с 10,5 часовой длительностью пребывания детей –

4-х разовое, осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, в пределах норм, утвержденных СанПиН и должно обеспечивать потребность в энергии и пищевых веществах для детей разных возрастных групп.

2.3. Прием пищи для детей организуется с интервалом не более 4 часов по следующему графику:

08.30 – 09.00 – завтрак;

10.30 – 11.00 – второй завтрак;

12.00 – 13.00 – обед;

16.00 – 16.30 – уплотненный полдник.

Уплотненный полдник организуется с включением блюд ужина.

2.4. Заведующий МДОУ обеспечивает условия для организации питания воспитанников в соответствии с установленными требованиями СанПиН.

В компетенцию заведующего МДОУ по организации питания воспитанников и работы пищеблока входит:

- утверждение примерного 10-дневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей воспитанников в основных пищевых веществах и энергии;

- контроль состояния производственной базы пищеблока (текущий ремонт помещений, монтаж, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями за счет средств МДОУ);

- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным и уборочным инвентарем, а также групповых помещений столовой посудой и приборами согласно списочному составу воспитанников в группах;

- заключение договоров на поставку продуктов питания с организацией-поставщиком;

- осуществление расчетов средств для закупки продуктов питания в МДОУ, а также расчетов с поставщиками, учет, контроль и осуществление рационального и целевого использования средств родительской платы на продукты питания;

- контроль за доведением пищи до воспитанников и организацией питания воспитанников в группах;

- контроль за проведением круглогодичной искусственной С-витаминации готовых блюд или их обогащением витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) либо использованием поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению;

- контроль за работой медицинского персонала, закрепленного за МДОУ, в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников.

2.5. Медицинский работник, закрепленный за МДОУ, осуществляет постоянный контроль за:

- качеством поставляемых продуктов, их правильным хранением;
- соблюдением сроков реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- закладкой основных продуктов и проверкой выхода блюд;
- организацией приготовления специального питания (отдельных блюд) для детей с аллергическими реакциями;
- за отбором и условиями хранения суточной пробы готовой продукции;
- правильным и своевременным ведением установленной документации;
- санитарным состоянием пищеблока, соблюдением личной гигиены его работников.

2.6. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации МДОУ и медицинского работника, и записи в бракеражном журнале результатов оценки вкусовых качеств блюд.

2.7. Для обеспечения преемственности и контроля за питанием МДОУ информируют родителей и орган общественного управления об ассортименте питания воспитанника, вывешивая ежедневное меню.

3. Условия и порядок обеспечения питанием

3.1. Питание предоставляется воспитанникам МДОУ только в дни посещения ими МДОУ. В случае отсутствия воспитанника ежемесячно делается перерасчет размера родительской платы.

3.2. МДОУ ведёт ежедневный учёт:

- а) количества питающихся воспитанников;
- б) стоимости рационов питания.

4. Взаимодействие МДОУ с МКУ «ЦБ МОУ» по организации питания:

4.1. При организации питания воспитанников МДОУ осуществляет взаимодействие с МКУ «ЦБ МОУ».

4.2. Специалисты МКУ «ЦБ МОУ» совершают следующие действия:

- оформляют и подают необходимые документы в управление муниципального заказа для проведения котировок цен и торгов по закупке продуктов питания для МДОУ;

- иные действия, предусмотренные действующими нормативными актами и соглашениями.

4.3. МКУ «ЦБ МОУ» осуществляет контроль за:

- организацией питания воспитанников;
- соблюдением натуральных норм продуктов;
- правильностью закладки основных продуктов питания путем контрольного взвешивания продуктов, и сопоставления полученных данных с меню-требованием и технологической картой;

- технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья, выходом готовой продукции в соответствии с СанПиН.

4.4. МКУ «ЦБ МОУ» ведет следующую документацию:

- для проведения котировок цен и торгов по закупке продуктов питания в МДОУ;

- ежемесячный, полугодовой и годовой сводные отчеты по питанию воспитанников МДОУ, содержащие следующую информацию:

- а) фактическое число детодней в отчетном периоде;
- б) стоимость питания на одного ребенка.

4.5. МДОУ ведет следующую документацию:

- документы по бухгалтерским расчетам с поставщиками продуктов питания;
- журнал бракеража сырых продуктов, а также журнал бракеража готовой продукции, оформленные по образцу согласно СанПиН;

- документы производственного и лабораторного контроля, оформленные согласно требованиям СанПиН;

- технологические карты на блюда и изделия;
- примерное десятидневное меню, ежедневное меню-требование;
- расчет и оценку использованного на одного воспитанника среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в 10 дней);
- ежемесячный расчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов);
- журнал ежедневного учёта количества питающихся воспитанников и стоимости рационов питания;

5. Ответственность сторон

5.1. МДОУ несёт ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке в случае:

- нарушения обязательств по муниципальным контрактам и иным соглашениям;
- нарушения действующего законодательства, муниципальных правовых актов, настоящего Порядка;
- недостоверности, отсутствия полноты сведений и ненадлежащего оформления документации;
- не сохранности документации;
- нерационального и нецелевого использования средств родительской платы;
- несоблюдения требований к качеству питания воспитанников.

5.2. МКУ «ЦБ МОУ» несёт ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке в случае:

- несвоевременного формирования, недостоверного и ненадлежащего оформления документации, не сохранности документации;
 - нарушения действующего законодательства, муниципальных правовых актов, настоящего Порядка.
-