

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Центр развития ребенка – детский сад № 5»

О.В. Севостьянова

«01» марта 2018 года

ПОРЯДОК

обеспечения питанием воспитанников

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Центр развития ребенка – детский сад № 5»

Дальнереченского городского округа

1. Общие положения

Настоящий Порядок разработан в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», постановлением Администрации Дальнереченского городского округа Приморского края от 12 февраля 2018 года № 104 в целях упорядочения и обеспечения единого подхода к организации питания воспитанников муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Дальнереченского городского округа.

1.1. Настоящий Порядок определяет порядок взаимодействия, а также условия организации питания детей дошкольного возраста в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад №5» Дальнереченского городского округа (далее - МБДОУ).

1.2. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ 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 МБДОУ для организации питания воспитанников осуществляется за счёт средств:

1.3.1. родительской платы, которые вносятся родителями (законными представителями) через учреждения банковской системы (банки) на лицевой счет МБДОУ, открытого в органах Федерального казначейства;

1.3.2. местного бюджета воспитанникам дошкольных учреждений следующих категорий:

- дети-инвалиды;
- дети с туберкулезной интоксикацией;
- дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

1.4. Управление образования осуществляет контроль: ?

- за целевым использованием средств родительской платы, средств местного бюджета направляемых на питание;
- за организацией питания воспитанников в МБДОУ. *правильностью*

2. Организация питания

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 МБДОУ, которое обеспечивает воспитанникам сбалансированное питание.

2.2. Питание в МБДОУ с 10,5 часовой длительностью пребывания детей – 4-х разовое, осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, в пределах норм, утвержденных СанПиН и должно удовлетворять 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 МБДОУ обеспечивает условия для организации питания воспитанников в соответствии с установленными требованиями СанПиН.

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

- Разработка и утверждение примерного 10-дневного меню для дошкольной организации, разработанного на основе физиологических потребностей воспитанников в энергии и основных пищевых веществах с учетом рекомендуемого перечня блюд и кулинарных изделий (прилагается);

- контроль состояния производственной базы пищеблока (текущий ремонт помещений, монтаж, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями за счет средств МБДОУ);
- 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 МБДОУ, 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-витаминизации 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 в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников.

2.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за:

- качеством поставляемых продуктов, их правильным хранением;
- соблюдением сроков реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- закладкой основных продуктов и проверкой выхода блюд;
- 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 МБДОУ и медицинского работника, и записи в бракеражном журнале результатов оценки вкусовых качеств блюд.

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

3. Условия и порядок обеспечения питанием

3.1. Питание предоставляется воспитанникам МБДОУ только в дни посещения ими МБДОУ. В случае отсутствия воспитанника (по причинам указанным в п. 3.4. Постановления администрации Дальнереченского городского округа от 05.06.2017г. № 434 «Об утверждении методики расчета нормативных затрат на оказание услуг по присмотру и уходу за детьми в дошкольных образовательных учреждениях, методики расчета размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, порядка взимания и распределения родительской платы за присмотр и уход за детьми в дошкольных образовательных учреждениях Дальнереченского городского округа»), делается перерасчет размера родительской платы в соответствие с табелем посещаемости. Внесенная плата за время непосещения ребенком дошкольного учреждения, засчитывается в последующие платежи.

условия взимания род. пл. п. 3.4

3.2. МБДОУ ведёт ежедневный учёт:

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

4. Взаимодействие с МКУ «Управление образования» по организации питания:

4.1. При организации питания воспитанников МДОУ осуществляет взаимодействие с МКУ «Управление образования».

4.2. МКУ «Управление образования» 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.

4.3. МКУ «Управление образования» ведет следующую документацию:

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

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

4.4. МБДОУ 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;

5. Ответственность

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

- нарушения обязательств по муниципальным контрактам, договорам 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 «Управление образования» 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.

Приложение
к Порядку утвержденному
постановлением администрации
Дальнереченского городского округа
от 12 февраля 2018 г. № 104

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

№ п/п	Дни примерного меню	Рекомендуемый перечень блюд и кулинарных изделий	Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %
1.	Первый день Второй день И т.д.	завтрак	20 - 25%
		Каши молочные, блюда из яиц, блюда из творога, бутерброд с маслом, сыром, напиток (чай, какао, кофейный напиток)	
		2-й завтрак	5%
		Фрукты, соки, кисломолочные продукты	
		обед	30 - 35%
		Овощные салаты, порционные овощи, закуска из сельди	
		1-е блюдо суп	
		2-е блюдо гарнир (каши, овощные блюда) и блюда из мяса, рыбы или птицы	
		Компот, кисель, хлеб	
		уплотненный полдник (с включением блюд ужина)	20-25%
		Овощные блюда, салаты, Блюда из яиц, запеканка, пудинг,	
		Напиток (чай, сок, кисель)	
		Кондитерские изделия (без крема), выпечка	

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.

При отсутствии свежих фруктов 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.

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.