

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Управления образования
администрации муниципального

образования г. Бодайбо и района

от « 16 » 02 20 16 № 70

Положение

об организации питания детей

в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную
деятельность по образовательным программам дошкольного образования,
присмотр и уход за детьми

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания детей в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

1.2. Настоящее Положение устанавливает в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми (далее по тексту – ОО) на территории муниципального образования г. Бодайбо и района:

- 1) Порядок организации питания детей в ОО.
- 2) Условия для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей в ОО.
- 3) Условия приобретения и хранения продуктов в ОО.

2. Организация питания на пищеблоке ОО

2.1. Питание в ОО должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12. мес.	1 - 2 г.	2 - 3 г.	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<*> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

Примечание:

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

2.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В ОО допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков ОО и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

2.3. Питание организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ОО, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ОО (Приложение № 11 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.4. При составлении примерного меню ОО следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформляются согласно Приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

2.6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.7. В ОО, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и

растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в ОО, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы ОО и режима питания детей.

2.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания ОО разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

2.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания ОО составлять меню-требование.

2.10. В специализированных ОО и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

2.11. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

При 8-10 часовом пребывании детей, организуется 3-4 разовое питание, при 10,5-12 - 4-5 разовое питание, при 13-24 часовом – 5-6 разовое питание. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов.

Режим питания детей по отдельным приемам пищи, в зависимости от их времени пребывания в ОО, представлен в таблице 5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.12. Питание детей первого года жизни назначается индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма в соответствии со схемой введения прикорма детям первого года жизни (Приложение № 15 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.12.1. Дети, находящиеся на искусственном вскармливании, должны получать сухие или жидкие адаптированные молочные смеси и продукты прикорма в соответствии с возрастом.

2.12.2. Для питания детей первого года жизни используются пищевые продукты промышленного производства, предназначенные для соответствующего возраста и имеющие свидетельства о государственной регистрации. Молочные продукты и молочные смеси могут поступать из молочной кухни. Детское питание, полученное из молочной кухни, хранят в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации.

2.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ОО и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается

наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу готового блюда и соответствовать количеству детей указанному в меню-требовании.

2.14. Ежедневно, на основе примерного меню медицинский работник составляет меню-требование на следующий день с указанием выхода блюд для детей разного возраста. После расчёта стоимости питания детей меню-требование утверждается руководителем ОО.

2.15. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.16. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем ОО, запрещается.

2.17. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и т.д.) медицинским работником, кладовщиком или другим ответственным лицом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью руководителя ОО. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.18. Медицинский работник или члены бракеражной комиссии обязан (ы) ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному приказом руководителя ОО на начало календарного года.

2.19. Выдавать готовую пищу детям следует только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: повара, представителя администрации, медицинского работника, после снятия ими пробы и записи в специальном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей ОО обязано круглогодично использовать пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Непосредственно перед раздачей, медицинский работник или повар должен осуществить С-витаминизацию готовых блюд или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (при этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания). Информация должна быть доведена до сведений родителей (законных представителей) детей.

2.21. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением № 4 СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2.22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-

транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок её действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом ОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ОО, который хранится в течение года (Приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.23. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.24. Руководитель ОО создаёт условия для организации питания детей и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ОО.

3. Организация питания детей в групповых ячейках ОО

3.1. Работа по организации питания детей в групповых ячейках осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании у детей культурно-гигиенических навыков при подготовке и во время приема пищи.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

- промыть столы;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.7. Подача блюд и прием пищи в обед помощником воспитателя (младшим воспитателем) осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя (младший воспитатель) убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании приема пищи помощник воспитателя (младший воспитатель) убирает со столов суповые тарелки;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания детей в ОО

4.1. На начало календарного года руководитель ОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно, медицинский работник или руководитель ОО (при отсутствии медицинского работника в штатном расписании ОО) составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей.

4.3. На следующий день, с 8.00 ч. до 9.00 ч. утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание (шеф-повару, повару или медицинскому работнику), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом списания неостребованных порций (Приложения № 1,2,3 к Положению). Дети, отсутствующие в ОО, снимаются с последующих приемов пищи (обеда, полдника). Продукты, оставшиеся неостребованными, возвращаются на склад по акту возврата неостребованных продуктов (Приложение № 3 к Положению).

Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, рыба после дефростации (размораживания);
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, если срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат следующие группы продуктов: яйцо, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то медицинский работник или руководитель ОО (при отсутствии медицинского работника в штатном расписании ОО) для всех детей уменьшает выход блюд и вносит изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Должностным лицом, ответственным за выдачу продуктов, составляется акт дополнения востребованных продуктов (Приложение № 4 к Положению). В ОО необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

4.8. Для единиц бухгалтерского учета материальных запасов (продуктов питания), учитываемых в граммах, ОО устанавливается соответствующая точность - до 10 гр. (учитывая цену деления средств весового хозяйства: весы, гири).

4.8.1. При подсчете и выдаче продуктов питания в ОО необходимо суммовое количество третьей цифры после запятой до 5 гр., в т.ч. 5 гр. округлять в большую сторону, менее 5 гр. округлять в меньшую сторону и руководствоваться Инструкцией по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для государственных органов власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной приказом Минфина РФ от 1 декабря 2010 г. № 157н. (ред. от 06.08.2015).

4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.10. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

4.11. В случае изменения количества детей (по сравнению с данными на 9 час. 00 мин текущего дня, указанными в меню-требовании) составляется расчет изменения потребности в продуктах питания:

- в ОО, имеющих до 4-х групп, если изменения количества детей, составляют свыше 3-х человек;

- в ОО, имеющих свыше 4-х групп, если изменения количества детей, составляют свыше 5-х человек.

5. Финансирование расходов на питание детей в ОО

5.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

5.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт средств местного бюджета и денежных средств, полученных от приносящей доход деятельности.

5.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ОО.

5.4. Начисление оплаты за содержание ребенка в ОО производится Муниципальным казенным учреждением «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений г.

Бодайбо и района» на основании таблиц учета посещаемости детей в соответствии с законодательством Российской Федерации. Число детей/дней по таблице посещаемости детей должно строго соответствовать числу детей, указанных в меню-требовании. Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений г. Бодайбо и района», сверяя данные, осуществляет контроль целевого расходования бюджетных средств.

5.5. Финансовое обеспечение питания детей отнесено к компетенции руководителя ОО.

5.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату, взимаемую с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования в ОО.

5.7. Возмещение расходов в части освобождения от платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми или предоставления льготного питания детей обеспечивается из средств бюджета муниципального образования г. Бодайбо и района.

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МО Г. БОДАЙБО И РАЙОНА

П Р И К А З

от 16.02.2016

№ 70

г.Бодайбо

Об утверждении Положения об организации питания детей в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми

С целью соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, направленных на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми (далее – образовательные организации) и удовлетворения физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания детей в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.
2. Признать утратившим силу приказ Управления образования администрации муниципального образования г. Бодайбо и района от 22.02.2013 г. № 67 «Об утверждении Положения».
3. Довести настоящий приказ до всех руководителей образовательных организаций.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ведущего специалиста Муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений г. Бодайбо и района» Федорову М.П.

Приложение: Положение об организации питания детей в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми на 13 л. в 1 экз.

Начальник



С.Е. Наумова