

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 2 «Рябинка»

Приказ

от 30.06.2017 г.

№ 54

"Об утверждении Положений"

На основании протестов Прокуратуры Пошехонского района от № 03- 02-2017 от 21.06.2017г. и 22.06.2017 г. на приказы заведующего МДБОУ ДС № 2 «Рябинка» № 145 от 25.12.2014г. «Об утверждении Положения об организации питания детей в МБДОУ ДС № 2 «Рябинка», № 163 от 29.12.2014г. «Об утверждении Положения о добровольных пожертвованиях и целевых взносах МБДОУ ДС № 2 «Рябинка» на несоответствие требованиям действующего законодательства отдельных пунктов, после изменения и приведения Положений в соответствие с действующим законодательством **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемое «Положения об организации питания детей в МБДОУ ДС № 2 «Рябинка».
2. Утвердить прилагаемое «Положение о добровольных пожертвованиях и целевых взносах МБДОУ ДС № 2 «Рябинка».
3. Признать утратившим силу приказ заведующего учреждением от 25.12.2014г. № 145 «Об утверждении Положения об организации питания детей в МБДОУ ДС № 2 «Рябинка».
4. Признать утратившим силу приказ заведующего учреждением от 29.12.2014г № 163 «Об утверждении Положения о добровольных пожертвованиях и целевых взносах МБДОУ ДС № 2 «Рябинка».
5. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения в течение десяти рабочих дней со дня издания настоящего приказа.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ ДС №2 «Рябинка» Штыхина М.В.



Утверждено приказом №54 от 30.06.2017г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МБДОУ ДС №2
«РЯБИНКА»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №2 «Рябинка» (далее МБДОУ) в соответствии с нормативно-правовой базой организации питания детей в дошкольных организациях:

- ✓ Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273 – ФЗ
- ✓ Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✓ СанПиН 2.3.2.1940 – 05 «Организация детского питания»
- ✓ «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» СанПиН 2.4. 1.3049-13, утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 15.05.2013г. № 26,
- ✓ Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области» 2010г.,
- ✓ Уставом учреждения.

1.2. В соответствии с ч.1 ст.37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273 – ФЗ (далее Федеральный закон № 273 – ФЗ), организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

1.3. На основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в организациях дошкольных независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья воспитанников, в том числе меры по организации питания, и выполнения требования санитарного законодательства.

1.4. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Дети, посещающие, МБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее 90 - 95 % суточного рациона.

При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35%, полдник — 10-15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

Расчет питания в МБДОУ осуществляется при помощи компьютерной программы «Вижен-Софт: питание в детском саду».

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.3. Питание детей в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 2 недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей дошкольного возраста всех возрастных групп, рекомендованных суточных наборов продуктов для организации питания, утвержденного заведующим МБДОУ.

2.4. На основе примерного 2 недельного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ заведующим хозяйством составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде в фойе здания с указанием полного наименования блюд.

2.10. Контроль закладки основных продуктов в котлы и проверка блюда на выходе осуществляется комиссией по контролю за питанием (график контроля, приказ заведующего МБДОУ).

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медицинской сестры, представителя администрации МБДОУ, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

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

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

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают 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 убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

4. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

4.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на мясную, рыбную и другую скоропортящуюся продукцию.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4. 1.3049-13

4.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. 2.4. 1.3049-13.

5. Порядок учета питания

5.1. К началу учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

5.3. На следующий день, в 9.00. воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака и обеда произошла, лишние порции отпускаются детям, нуждающимся в дополнительном питании по медицинским показаниям в виде увеличения нормы выхода блюда (списки таких детей сформировываются совместно с педиатром в начале учебного года на основании комплектования групп).

5.5. Распределение излишков продуктов между всеми пришедшими детьми не допускается.

5.6. Выдача лишних порций в виде дополнительного питания оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

5.7. С последующими приемами пищи (полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют (размораживают), повторной заморозке не подлежат;
- овощи, если они прошли первичную и тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Возврату подлежат продукты:

- яйцо,
- консервация (овощная, фруктовая),
- сгущенное молоко,
- кондитерские изделия,
- масло сливочное, масло растительное,
- сахар, крупы, макароны,
- фрукты.

5.8. Питание детей без предупреждения пришедших в МБДОУ (после болезни или отпуска) организуют за счет резервного неснижаемого набора продуктов, который постоянно должен храниться в МБДОУ (если родители не предупредили заблаговременно МБДОУ о планируемом приходе ребенка, то для него в этот день будет другое меню). Кладовщику необходимо иметь резервный запас продуктов (приложение №3).

5.9. Уменьшение выхода блюд в целях организации питания детей, не запланировано вышедших после отсутствия, не допускается. Изменение рецептур блюд также не допускаются.

5.10. 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.

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

6.1. Руководитель МБДОУ создаёт условия для организации питания детей;

6.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;

6.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

6.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

7. Финансирование расходов на питание детей в МБДОУ

7.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

7.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя, средств местного бюджета;

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

7.4. Начисление оплаты за питание производится главным бухгалтером МБДОУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

7.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера.

7.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Администрации Пошехонского МР.

7.7. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом Пошехонского МР.

**Рекомендуемые наборы продуктов
для организации питания детей в МБДОУ ДС №2 «Рябинка»**

(приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические
требования к устройству, содержанию и организации режима работы
дошкольных образовательных организаций»)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Пребывание детей в дошкольной образовательной организации			
	12 часов			
	брутто		нетто	
	1-3 г	3-7 л	1-3 г	3-7 л
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твёрдый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное /на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птицы (куры 1 кат потр./цыплята- бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в том числе филе слабо или малосолёное	34	39	32	37
Колбасные изделия	**	7	**	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5	0,6	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140

с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	156	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	**	50	**	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Белок, г			59	73
Жиры, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал (без учета термической обработки)			1560	1960
Энергетическая ценность, ккал (с учетом термической обработки)				

Примечание:

- 1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания + - 5%;
- 2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчёт. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечить выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведёнными в столбце нетто.
- 3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей 1-3 года и 150-180 мл для 3-7 лет.
- 4 - % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд
- 5 – в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в МБДОУ /Приложение 11/, поступления новых видов пищевых продуктов, в т.ч. и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путём контрольных проработок.
- 6 – количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.
- 7 – в том числе для приготовления блюд и напитков в случае использования продуктов промышленного выпуска содержащих сахар (молоко сгущенное, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта.
- 8 – допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов + - 10%

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

1. СанПиН 2.4.1.3049-13, раздел 15, п.15.1, табл. 3

	1,5-2 г.	2-3г.	3-7 лет
Энергия	1200	1400	1800
белок	36	42	54
жиры	40	47	60
углеводы	174	203	261

2. СанПиН 2.4.1.3049-13 приложение № 10 Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г,мл на 1 ребёнка в сутки)

	Возраст 3-7 лет	Возраст 1-3 года
Энергетическая ценность, ккал	1963**	1560
Белок, г	73	59
Жир ,г	69	56
Углеводы, г	275	215

** - показатели без учета термической обработки

Рекомендуемые возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1,5 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200 - 250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70 - 120	120-150
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	150-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180 - 200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75 - 100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200 - 250
творожное блюдо	70 - 120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75 - 100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	55	75
ржаной	35	45