

**АДМИНИСТРАЦИЯ**

**ДАЛЬНЕРЕЧЕНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**

**ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

 12 февраля 2018г г. Дальнереченск № 104

 **Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников**

**муниципальных дошкольных образовательных учреждений**

**Дальнереченского городского округа**

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», в целях упорядочения и обеспечения единого подхода к организации питания воспитанников муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Дальнереченского городского округа, администрация Дальнереченского городского округа

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Порядок обеспечения питанием воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Дальнереченского городского округа (прилагается).

2. Отделу муниципальной службы, кадров и делопроизводства администрации Дальнереченского городского округа (Ивченко) настоящее постановление разместить на официальном Интернет-сайте Дальнереченского городского округа.

3. Настоящее постановление вступает в силу с момента подписания.

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на начальника муниципального казенного учреждения «Управление образования» Дальнереченского городского округа Г.А. Балакину.

Глава администрации

Дальнереченского городского округа С.И. Васильев

УТВЕРЖДЕН

Постановлением администрации Дальнереченского городского округа

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. №\_\_\_\_\_

**ПОРЯДОК**

**обеспечения питанием воспитанников**

**муниципальных дошкольных образовательных учреждений**

**Дальнереченского городского округа**

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок определяет порядок взаимодействия, а также условия организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях 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 муниципального дошкольного образовательного учреждения, 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.

2. Организация питания

2.1. В соответствии с п. 8 ст. 51 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-Ф3 «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.

3.2. МБДОУ ведёт ежедневный учёт:

а) количества питающихся воспитанников;

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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_

**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 деньВторой деньИ 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,закуски 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.