

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 22 «УЛЫБКА» (МКДОУ Д/С № 22)**

СОГЛАСОВАНО
с профсоюзным комитетом МКДОУ
Протокол № 6 от «06» мая 2015 г.
Председатель профкома
О.А. Пнева

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом совете
МКДОУ д/с № 22
от «05» мая 2015 г.
Протокол № 3

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МКДОУ д/с № 22
от «06» мая 2015 г. № 41
О.Н. Москаленко



Введено в действие с «06» мая 2015 г.
Приказ от «06» мая № 41

№	Наименование	1-3 лет		3-7 лет
		г	г	г
1	Энергия (ккал)			1800
2	Белок, г	36	42	54
3	** в т.ч. животный (%)		70	65
4	** г/кг массы тела			
5	Жиры, г	40	47	60
6	Углеводы, г	174	203	261

2.1. Дети, посещающие образовательное учреждение, получают диетическое питание, обеспечивающее 75 % суточной нормы. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак 2 %, обед 32 %, полдник 15 %. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и жирности не должны превышать: * 10%, ** макронутриентов - 15%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанника;
2.3. Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение № 3), утвержденном заведующим образовательного учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день медицинская сестра составляет меню-требования и после обмена его стоимости меню утверждается заведующим образовательного учреждения.

2.5. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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;
- выхода готовых блюд;

рп. Артемовский – 2015 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г. и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами - СанПиН.

1.2. Настоящее Положение устанавливает в Муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении детский сад № 22 «Улыбка» (далее – образовательное учреждение) порядок организации питания детей, и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания воспитанников и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке.

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

№ п/п	Показатели (в сутки)	1-2 года	От 2 лет до 3 лет	3-7 лет
1	2	3	4	5
1	Энергия (ккал)	1200	1400	1800
2	Белок , г	36	42	54
3	* в т.ч. животный (%)	70		65
4	** г/кг массы тела	-	-	-
5	Жиры, г	40	47	60
6	Углеводы, г	174	203	261

2.1. Дети, посещающие образовательное учреждение, получают трехразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20 % суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед 35 %, полдник 15 %. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

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

2.3. Питание в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение № 3), утвержденным заведующим образовательного учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день медицинская сестра составляет меню-требование и после обсчета его стоимости меню утверждается заведующим образовательного учреждения.

2.5. Для воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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 образовательного учреждения, запрещается.

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

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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, медработника, представителя администрации, 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, медицинским работником 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 воспитанников 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 воспитанников.

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

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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 воспитанники 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 воспитанника (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают воспитанники).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников 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;
- воспитанники приступают к приему первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов суповые тарелки;
- 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. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.3. На следующий день, в 8.00 до 9.00 ч. утра воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание (медицинской сестре), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующих приемов пищи /обед, полдник/ воспитанники, 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, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.8. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

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

4.9.1. При подсчете и выдаче продуктов питания суммовое количество третьей цифры после запятой до 5 гр., в т.ч. 5 гр. следует округлять в большую сторону, менее 5гр. следует округлять в меньшую сторону.

4.10. 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.

4.11. 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.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в образовательном учреждении

5.1. Заведующий образовательного учреждения создаёт условия для организации питания воспитанников;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания воспитанников в учреждении;

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим образовательного учреждения, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в образовательном учреждении

- 6.1. Расчёт финансирования расходов на питание воспитанников в образовательном учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и внебюджетных средств получателя средств местного бюджета;
- 6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности воспитанников в образовательном учреждении.
- 6.4. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МКУ «ЦБ ОУ» на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль целевого расходования бюджетных средств.
- 6.5. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего образовательного учреждения и главного бухгалтера Управления образования МО г. Бодайбо и района.
- 6.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления администрации г. Бодайбо и района «Об утверждении Положения «О порядке взимания родительской платы за содержание детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования г. Бодайбо и района» от 04.05.2007г № 304-п.
- 6.7. Частичное возмещение расходов питания воспитанников обеспечивается бюджетом МО г. Бодайбо и района.

|Количество продуктов в зависимости от возраста детей |

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко, кефир и другие кисломолочные продукты	550	550	550	550
Творог, 9%	40	50	39	49
Сметана	10	12	10	12
Сыр	5	10	4,7	9,4
Мясо (говядина 1 кат., в т.ч. субпродукты)	100	130	74	96
Птица (куры 1 кат п/п)	15	25	10	17
Рыба (филе)	30	40	28,5	38
Морепродукты	-	15		13,5
Сельдь, икра	-	6	-	6
Колбасные изделия	-	15	-	14,7
Яйцо, шт.	½	1	20	40
Картофель:				
с 01.09 по 31.10	153	253	115	190
с 31.10 по 31.12	165	272	115	190
с 31.12 по 28.02	178	293	115	190
с 29.02 по 01.09	192	317	115	190
Овощи разные и зелень	200	300	160	240
Фрукты (плоды) свежие	100	200	90	176
Фрукты (плоды) сухие	10	15	10	15
Соки фруктовые	150	200	150	200
Хлеб ржаной	40	50	40	50
Хлеб пшеничный	60	100	60	100
Крупы, бобовые, макаронные изделия	35	50	35	50
Мука пшеничная	20	50	20	50
Мука картофельная	1	1	1	1
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	5	10	5	10
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,5	0,5	0,5	0,5
Кофе злаковый, какао-порошок	2	2	2	2
Дрожжи	0,5	1	0,5	1
Сахар	50	60	50	60
Соль, специи	4	5	4	5

ПРИМЕРНЫЕ ВОЗРАСТНЫЕ ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	от 1 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
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
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
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	50-70	110
ржаной	20-30	60