

Администрация
муниципального образования
«Кобяйский улус (район)»
Республики Саха (Якутия)



Саха Өрөспүүбүлүкэтин
«Кэбээйи улууһа»
муниципальной тэриллии
Дьаһалтата

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
п.Сангар

УУРААХ
Сангаар б.

от «18» маи 2019 г. № 87-П

**Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников
муниципальных дошкольных образовательных учреждений
муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха
(Якутия)**

В соответствии с Федеральным законом от 06 октября 2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия) и в целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия), обеспечения воспитанников оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям воспитанников, приведения документации по организации питания в соответствие с законодательством постановляю:

1. Утвердить Порядок обеспечения питанием воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия) согласно приложению к настоящему постановлению.

2. МКУ «Управление образования» МО «Кобяйский улус (район)» РС(Я) (И.М.Неустровой):

2.1 Довести до сведения руководителей муниципальных образовательных учреждений «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия) настоящее Постановление;

2.2 Обеспечить организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия) руководителями муниципальных дошкольных образовательных учреждений в соответствии с Порядком, утвержденным пунктом 1 настоящего постановления.

3. Службе управляющего делами Администрации МО «Кобяйский улус (район)» РС (Я) (Афанасьеву С.И.) опубликовать настоящее постановление в улусной общественно-политической газете «Кобяйский вестник» и разместить на официальном сайте муниципального образования «Кобяйский улус (район)» РС (Я).

4. Настоящее постановление вступает в силу со дня официального опубликования.

5. Контроль исполнения настоящего постановления возложить на заместителя главы Администрации МО «Кобяйский улус (район)» РС(Я) по социальным вопросам Алексееву А.Н.

Глава



И.И.Левин

**Порядок
обеспечения питанием воспитанников муниципальных дошкольных образовательных
учреждений муниципального образования «Кобяйский улус (район)»
Республики Саха (Якутия)**

I. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан в целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия), обеспечения воспитанников оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям воспитанников.

1.2. Настоящий Порядок разработан в соответствии с нормативными правовыми актами:

Федеральным законом от 06 октября 2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления»

Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Постановлением Правительства Республики Саха (Якутия) от 25 мая 2006 г. №218 «О нормативных расходах на содержание учреждений образования, здравоохранения, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета Республики Саха (Якутия)»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03 "Нормы питания детей в детских яслях, детских садах, яслях-садах и в санаторных дошкольных учреждениях";

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на муниципальные дошкольные образовательные учреждения муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия) (далее – муниципальные дошкольные образовательные учреждения).

1.4. Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

II. Порядок предоставления питания воспитанникам

2.1. Питание воспитанников осуществляется за счет средств местного бюджета муниципального образования «Кобяйский улус (район)» Республики Саха (Якутия) и доходов от приносящей доход деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений из расчета 160 календарных дней.

2.2. Средства, предназначенные для питания воспитанников, отражаются в плане финансово-хозяйственной деятельности муниципальных бюджетных дошкольных

образовательных учреждений и смете муниципальных казенных дошкольных образовательных учреждений.

2.3. Организация питания воспитанников возлагается на руководителя МДОУ на основе утвержденных нормативов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" для детей в возрасте от 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет. (Приложение №1)

2.4. Режим и кратность питания воспитанников должны соответствовать пребыванию воспитанников в МДОУ.

2.5. Перспективный рацион питания составляется на 2 недели, по дням недели (10 дней).

2.6. При составлении Перспективного рациона питания руководствовались рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 — 25%; обед — 35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи — второй завтрак (5%), включающий напиток или сок. «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника.

2.7. При составлении Перспективного рациона питания (примерного меню) и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.8. Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.9. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.10. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.11. Данные о детях с рекомендациями по специальному питанию имеются в группах и у инструктора по гигиеническому воспитанию. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (лицами их заменяющими).

2.12. Повседневный рацион питания детей в ДОУ формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов, еженедельно, на основе Перспективного рациона питания. Для обеспечения преемственности питания меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников из всех групп ДОУ.

2.13. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.14. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.15. На каждое блюдо Перспективного рациона питания (примерного меню) в ДОО разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.16. В ДОО учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

2.17. Питание детей в ДОО организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.18. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО в Перспективном рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия в МДОО проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.19. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (утв. приказом руководителя организации).

2.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в ДОО не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.22. Доставка пищевых продуктов в ДОО осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.23. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В ДОО 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.

2.24. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОО складские помещения для хранения продуктов

оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

2.25. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока ДООУ учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.26. Все технологическое и холодильное оборудование в ДООУ должно находиться в рабочем состоянии.

2.27. В ДООУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.28. В ДООУ для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование (миксер, картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, котлы, и другое торгово-технологическое оборудование.

2.29. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку — по утвержденному графику.

2.30. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.31. Ежедневно перед началом работы инструктором по гигиеническому воспитанию проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.32. В ДООУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.33. В ДООУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.34. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляют в ДООУ снабжающие организации на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДООУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между ДООУ и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей

организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IV. Осуществление контроля и отчетности за организацией питания воспитанников

4.1. Бухгалтерский учет расхода продуктов питания на воспитанников в МДОУ осуществляется в следующем порядке:

4.1.1. Руководителем МДОУ заключается договор на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

4.1.2. В образовательном учреждении ежедневно составляется меню-требование (форма 0504202), в котором отражается:

- количество воспитанников каждой категории (возрастной группы), в том числе количество человек персонала;

- блюда на каждый прием пищи и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порций) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников, а также для сотрудников учреждения) количество всех ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

4.1.3. Меню-требование, заверенное подписями лиц, ответственных за получение, выдачу и использование продуктов питания, утверждается руководителем МДОУ. Утвержденное меню-требование передает руководитель в бухгалтерию в установленные сроки.

4.1.4. Меню-требование и приходные накладные на продукты питания сдаются учреждением в бухгалтерию до 15-го и до 30-го числа каждого месяца.

4.1.5. Бухгалтерия по истечении отчетного месяца на основании представленных и проверенных меню-требований формы 0504202 составляет накопительную ведомость по расходу продуктов.

4.1.6. Бухгалтерия на основании накопительной ведомости по расходу продуктов питания производит расчет стоимости питания на одного воспитанника (завтрак, второй завтрак, обед, "уплотненный полдник", ужин) по затратам продуктов питания.

4.1.7. После сверки остатков производится оплата в установленные сроки за поставленные продукты питания согласно заключенным договорам.

4.2. Ответственность за соблюдением установленного порядка организации питания воспитанников возлагается на руководителя МДОУ, за ведение бухгалтерского учета продуктов питания - на директора МБУ "Централизованная бухгалтерия" (на основании соглашения по ведению бухгалтерского учета) и главным бухгалтерам учреждения.

Приложение №1
к Порядку обеспечения питанием обучающихся
муниципальных дошкольных образовательных учреждений
муниципального образования «Кобяйский улус (район)»
Республики Саха (Якутия)
(утв. постановлением Администрации
МО «Кобяйский улус (район)» РС(Я)
от « ____ » _____ 2019г. № _____)

**Натуральные нормы обеспеченности питанием
в учреждениях образования**

N п/п	Наименование	Ед. изм.	Дошкольные образовательные учреждения					Санаторные дошкольные учреждения <***>	
			до 3 лет		от 3 до 7 лет				
			в учреждениях с пребыванием (часах)					до 3 лет	от 3 до 7 лет
			9 - 10,5 часа	12 - 24 часа	9 - 10,5 часа	12 часов	24 часа		
1	Хлеб ржаной	гр.	25	30	40	60	60	30	60
2	Хлеб пшеничный	гр.	55	60	80	110	110	70	110
3	Мука пшеничная	гр.	16	16	20	25	25	16	25
4	Мука картофельная	гр.	3	3	3	3	3	3	3
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия	гр.	20	30	30	45	45	35	45
6	Сахар, варенье, печенье	гр.	35	50	45	55	55	50	60
7	Картофель	гр.	120	150	190	220	220	150	250
8	Овощи	гр.	180	200	200	250	250	300	300
9	Фрукты, ягоды (свежие)	гр.	90	130	60	60	150	250	300
10	Сухофрукты	гр.	10	10	10	10	15	15	15
11	Мясо	гр.	60	85	100	100	100	120	160
12	Рыба, продукты моря	гр.	20	25	45	50	50	25	70
13	Молоко, кисло - молочные продукты	гр.	500	600	420	500	500	700	700
14	Сыр	гр.	3	3	5	5	5	10	10
15	Творог	гр.	40	50	40	40	50	50	75
16	Сметана	гр.	5	5	5	10	15	20	25
17	Масло растительное	гр.	5	6	7	9	9	6	10

18	Масло сливочное	гр.	12	17	20	23	25	30	35
19	Яйца	штук	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
20	Кофе	гр.	1	1	2	2	2	1	2
21	Чай	гр.	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
22	Соль	гр.	2	2	2	5	8	5	8
23	Дрожжи	гр.	1	1	1	1	1	1	1
24	Кондитерские изделия	гр.	4	7	10	10	10	10	15

Ответственность за коррупционные
 правонарушения в правовом
 поле информационного правового
 пространства. Коррупционные факторы,
 которые способствуют
 созданию условий
 для проявления "коррупции"