



**АДМИНИСТРАЦИЯ ВОЛГОГРАДА  
ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

---

---

**ПРИКАЗ**

От 04.11.2013

№ 1003

О введении Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста

В целях обеспечения сбалансированного питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1. 3049-13) к составлению меню для организации питания детей раннего и дошкольного возраста, переработано Примерное двадцатидневное меню, введенное ранее к использованию на основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 7.05.2013г. № 484 «О введении в действие примерного двадцатидневного меню для детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальные образовательные учреждения Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».

В соответствии с пунктом 3 статьи 9 Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» для координации деятельности муниципальных образовательных учреждений Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, осуществления единых подходов к организации питания обучающихся

приказываю:

1. Рекомендовать Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Примерное 20-дневное меню и МОУ) к использованию в МОУ Волгограда с 13.01.2014г. (Приложение 1).

2. Утвердить:

2.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Положение об организации питания детей дошкольного возраста) (Приложение 2).

2.2. Формы и сроки предоставления отчетности для осуществления контроля за организацией питания в МОУ и его финансированием (Приложение 3):

2.2.1. Информации о выполнении натуральных норм питания обучающихся в МОУ - до 5 числа месяца, следующего за отчетным.

2.2.2. Информации о количестве обучающихся, количестве дней посещений, расходов на питание в МОУ, поступлении платы родителей за присмотр и уход - до 20 числа месяца, следующего за отчетным.

3. Назначить ответственными в департаменте по образованию администрации Волгограда за проведение оперативных проверок по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся МОУ, сбор и обобщение отчетности по формам:

3.1. Информация о выполнении натуральных норм питания обучающихся в МОУ - ведущего специалиста отдела дошкольного образования и охраны прав детей департамента по образованию администрации Волгограда Татаринцеву О.Н.

3.2. Информация о количестве детей, количестве дней посещений, расходов на питание в МОУ, поступлении платы родителей за присмотр и уход - начальника отдела планирования, финансирования и статистики департамента по образованию администрации Волгограда Парфенову Е.Г.

4. Начальникам территориальных управлений департамента по образованию администрации Волгограда:

4.1. Обеспечить организацию питания обучающихся в МОУ в соответствии с утвержденным подпунктом 2.1 пункта 2 настоящего приказа Положением об организации питания детей дошкольного возраста и Примерным 20-дневным меню.

4.2. Назначить ответственных в территориальных управлениях департамента по образованию администрации Волгограда за осуществление контроля по вопросам организации питания в МОУ, сбор, обобщение и предоставление информации по утвержденным подпунктом 2.2 настоящего приказа формам отчетности в департамент по образованию администрации Волгограда.

4.3. Довести настоящий приказ до сведения руководителей МОУ.

4.4. Обеспечить контроль:

- за наличием в каждом МОУ утвержденных руководителем МОУ Примерного 20-дневного меню, технологических карт блюд и кулинарных изделий;

- за организацией питания обучающихся МОУ в соответствии с Примерным 20-дневным меню, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приема, хранения пищевых продуктов, технологии приготовления и срокам реализации продуктов и кулинарных изделий;

- за ведением документации по организации питания, своевременным сбором, обобщением и предоставлением в департамент по образованию администрации Волгограда информации о выполнении натуральных норм питания на одного ребенка, о количестве обучающихся, дней посещений, расходов на питание обучающихся в МОУ, поступлении платы родителей за присмотр и уход.

5. Считать утратившими силу приказ департамента по образованию администрации Волгограда от 29.06.2011 № 542 «Об утверждении Положения об ор-

ганизации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования», приказ департамента по образованию администрации Волгограда от 07.05.2012. № 484 «О введении в действие примерного двадцатидневного меню для детей раннего и дошкольного возраста, посещающих муниципальные образовательные учреждения Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования».

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя департамента по образованию администрации Волгограда Веникову В.Г.

Руководитель  
департамента по образованию  
администрации Волгограда

И.А. Радченко

Согласовано:

Заместитель руководителя  
департамента по образованию

\_\_\_\_\_ В.Г. Веникова

Начальник отдела правового  
и кадрового обеспечения

\_\_\_\_\_ О.Е. Исаева

Начальник отдела  
дошкольного образования  
и охраны прав детей

\_\_\_\_\_ С.А. Пятаева

Начальник отдела планирования  
финансирования и статистики

\_\_\_\_\_ Е.Г. Парфенова

Приказ подготовил:  
ведущий специалист  
отдела дошкольного образования  
и охраны прав детей

\_\_\_\_\_ О.Н. Татаринцева

Приложение 1  
к приказу департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 04.11.2013 № 1003

Примерное двадцатидневное меню  
для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждени-  
ях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход  
за детьми дошкольного возраста  
(*Пояснительная записка*)

В разработке Примерного двадцатидневного меню для детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее – Примерное меню и МОУ) принимали участие специалисты структурных подразделений администрации Волгограда: департамента по образованию администрации Волгограда (Татаринцева О.Н.), департамента потребительского рынка администрации Волгограда (Лобачева Т.П.), практические работники – заведующие, медицинские работники, повара МОУ Волгограда: Мурченко Н.А., заведующий МОУ № 295 Красноармейского района, Расщепкина Т. А., заведующий МОУ № 307 Центрального района, Малюгина М.Н., заведующий МОУ № 283 Краснооктябрьского района, Зверева С. А., заведующий МОУ № 180 Советского района, Кандарян А.С., заведующий МОУ № 213 Кировского района, Галушкина Ольга Васильевна, врач-педиатр МОУ № 18 Кировского района, Давыдова С.Н., старшая медицинская сестра МОУ № 59 Краснооктябрьского района, Чижевская Л.Д., старшая медицинская сестра МОУ начальной школы-детского сада № 8 Тракторозаводского района, Бесчастнова Г.А., шеф-повар МОУ № 386 Краснооктябрьского района, Саяпина М.А., шеф-повар МОУ № 368 Кировского района.

Примерное меню разработано на основе единых подходов к организации питания обучающихся в МОУ в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, на основании сборника технических нормативов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна (М., Дели принт, 2010).

Примерное меню включает методический комплект следующего содержания (прилагаются в электронном виде):

1. Примерное меню для групп детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет) по сезонам года (зимнее-весенний и летнее-осенний).
2. Примерное меню для групп детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет) по сезонам года (зимнее-весенний и летнее-осенний).
3. Меню-раскладка для групп детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет).
4. Меню-раскладка для групп детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет).
5. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет);

6. Технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет).

7. Ведомость выполнения норм продуктового набора для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет).

8. Ведомость пищевых веществ, витаминов и минералов для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет).

В предлагаемом варианте Примерного 20- дневного меню сохранены основные принципы организации питания для детей раннего и дошкольного возраста:

- принцип сбалансированности (оптимальное соотношение пищевых веществ, удовлетворяющих физиологические потребности детей),

- принцип разнообразия (не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в последующие два дня),

- принцип щадящего питания (при приготовлении блюд используются такие методы тепловой обработки, как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не используется жарка),

- принцип рациональности,

- соответствие возрасту.

Ежедневный рацион питания детей 1-3-х лет и 3-х -7 лет по Примерному 20-дневному меню обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Соотношение белков/жиров/углеводов составляют 1:1:4, энергетическая ценность суточного рациона составляет для детей раннего возраста (от 1 года до 3-х лет) – не менее 1400 ккал., для детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет) – не менее 1800 ккал.

В Примерном 20-дневном меню соблюдено распределение калорийности между приемами пищи в течение дня. Калорийность завтрака составляет 20-25%, второго завтрака – 5%, обеда – 30-35%, уплотненного полдника -30-35% суточного рациона.

В соответствии с пунктом 15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 режим питания на основе Примерного 20-дневного меню в группах с 12-часовым режимом пребывания рассчитан на четыре приема пищи:

- завтрак - 8.30 - 9.00,

- второй завтрак - 10.30 - 11.00,

- обед - 12.00 - 13.00,

- уплотненный полдник - 15.30 - 16.00 (с включением блюд ужина).

Примерное 20-дневное меню может быть использовано как основа для создания примерного меню в группах с иным, предусмотренным п.1.3. СанПиН 2.4.1.3049-13, режимом пребывания, предусматривающим организацию питания (группах сокращенного дня, продленного дня, круглосуточного пребывания).

В группах круглосуточного пребывания целесообразно предусмотреть организацию шестизадового питания путем разделения уплотненного полдника на полдник в 15.30 -16.00 и ужин в 18.30-19.00, в также введения второго ужина в 21.00, состоящего из кисломолочного напитка с булочным или мучным кулинарным изделием.

Для групп кратковременного пребывания (с 3-5 часовым режимом пребывания) целесообразно организовать одноразовое питание (второй завтрак, обед или полдник) в зависимости от времени работы группы (первая или вторая половина дня).

В соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 в ежедневном меню детей присутствуют молоко, молочные и кисломолочные напитки, сметана, мясо, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар. Рыба, творог, яйца, сыр включены 2 – 3 раза в неделю. Предусмотрено максимально возможное разнообразие блюд и кулинарных изделий, сочетаемость блюд во время одного приема пищи и в течение дня, не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два дня.

Расширен ассортимент продуктов, используемых для приготовления блюд (тыква, кабачки, бананы, томатный, виноградно-яблочный соки, ряженка, компоты из свежих плодов, рыба различных видов (треска, минтай). Новый вариант 20-дневного меню составлен с учетом сезонных изменений: в зависимости от сезона года используются блюда из тыквы, соленые овощи или кабачки и свежие томаты и огурцы.

В Примерном 20-дневном меню представлено большое разнообразие блюд:

- *завтрак* – каши рассыпчатые и каши с молоком, омлеты, молочно-творожные блюда;

- *второй завтрак* – соки фруктовые и овощные, фрукты (яблоки свежие и печеные, бананы, апельсины).

- *обед* – овощная закуска, первое блюдо, второе блюдо (мясное блюдо и гарнир овощной, либо крупяной), напиток (кисели, компоты из сухофруктов, из свежих плодов (апельсинов, яблок);

- *полдник уплотненный* (рыбные блюда (рыба запеченная, припущенная, отварная и в виде суфле, фрикадельки, шницель рыбный), молочно-творожные блюда (запеканки, пудинги), омлеты, сосиски, выпечка, каши молочные, молоко, напитки молочные (чай с молоком, какао, кофейный напиток с молоком), кисломолочные (ряженка, кефир), кисели, чай с лимоном).

Расширенный ассортимент включает ранее не использовавшиеся блюда: суп картофельный с мясными фрикадельками, рассольник ленинградский, борщ вегетарианский, котлеты рубленые из птицы, бефстроганов, жаркое подомашнему, картофель, запеченный в сметанном соусе, плов из птицы, фрикадельки мясные, фрикадельки рыбные, шницель рыбный, рыба, запеченная с морковью, пудинг из творога с рисом, лапшевник с творогом, котлеты из овощей, свекла тушеная в сметане, свекла тушеная с яблоками, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, тыква, припущенная с яблоками и изюмом, яблоки фаршированные изюмом, каша рассыпчатая с овощами, каша вязкая с тыквой, пирожки с морковью, булочка «веснушка», булочка «дорожная», компоты из свежих яблок и апельсинов и др..

Для каждого блюда разработана технологическая карта. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в Примерном 20-дневном меню, соответствуют их наименованиям в технологических картах и сборнике технических нормативов.

Согласно технологическим картам в рецептурах сдобных булочных изделий используется маргарин (на основании Приложения №11 СанПиН 2.4.1.3049-13: Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях). При расчете и оценке использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов маргарин

рассчитывается как масло растительное с 84% вхождения (с учетом замены продуктов по белкам, жирам и углеводам).

Большое значение в приготовлении блюд для детского питания имеет точное соблюдение технологических процессов. Овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; не допускается предварительное замачивание овощей (п. 14.16.1 – п.14.16.3 СанПиН 2.4.1.3049-13). При приготовлении блюд используются такие методы тепловой обработки, как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не используется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд (п. 14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13). При изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование (овощепропирочную машину), при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд (взбивание яиц для омлетов, пудингов, запеканок, замешивание теста) используются миксеры, тестомешалки.

Некоторые блюда имеют особенности приготовления для детей раннего и дошкольного возраста: так, например гуляш из отварного мяса, жаркое по – домашнему, капуста тушеная, плов из птицы для детей раннего возраста готовится без томатного пюре, для детей дошкольного возраста – с использованием томата. Рассольник ленинградский, сосиски готовятся только для детей 3-7 лет, в меню детей раннего возраста данные блюда не включаются. Кондитерские изделия (вафли, печенье) в меню детей раннего возраста включаются реже.

При составлении Примерного 20-дневного меню, подборе блюд учитывалось, что целесообразнее готовить одинаковые блюда как для групп детей раннего возраста, так и для групп детей дошкольного возраста. Вместе с тем, в отдельные дни предлагается приготовление разных блюд для детей раннего и дошкольного возраста (завтраки в 4-й,13-й,18-й дни; второй завтрак – в 6-й день; обед – в 9-й, 14-й, 15-й, 18-й дни; уплотненный полдник – в 4-й, 8-й, 9-й, 11-й, 17-й дни).

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания детей при отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (приложение 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

В случае поступления новых видов пищевых продуктов или нестандартного сырья нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются МОУ самостоятельно путем контрольных проработок.

В случае отклонения процента отходов продовольственного сырья и пищевых продуктов при холодной обработке, комиссией МОУ составляется соответствующий акт.

При формировании меню на обед предусмотрено сочетание крупяных и овощных блюд: если суп крупяной, то гарнир ко второму блюду овощной. Мясные блюда сочетаются с крупяными, овощными гарнирами, достаточно широко используются соусы. Рыбные блюда сочетаются с овощными гарнирами.

Мясные блюда предлагаются в широком ассортименте, чаще приготовленные из фарша (суфле, тефтели, фрикадельки, голубцы, запеканка, котлеты, би-

точки), что позволяет достигать нормируемый выход мясного блюда (60-80г.). Объем порционных блюд, сочетающих в своем составе мясное блюдо и гарнир (ленивые голубцы, макаронник с мясом, запеканка из печени с рисом, запеканка картофельная с мясом), должен соответствовать суммарному объему гарнира и блюда из мяса (рыбы, птицы).

Уплотненный полдник рассматривается как сочетание блюд ужина с включением молочных или кисломолочных напитков, выпечки, либо кондитерских изделий (печенья, вафель). Кисели, приготовленные из концентрата, заменены на кисели из варенья, джема с использованием рекомендованного в детском питании крахмала как более физиологичные, исключая посторонние примеси и искусственные добавки.

Норма потребления молока и молочных продуктов в Примерном 20-дневном меню рассчитана с учетом вечернего приема пищи в домашних условиях. Рекомендуется на второй ужин в домашних условиях (энергетическая ценность 5% суточного рациона) предлагать детям кисломолочный напиток (либо молоко) с булочным или мучным изделием.

Организация питания детей в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для обеспечения преемственности питания МОУ информируют родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню с указанием выхода блюд и рекомендации по организации ужина в домашних условиях, а также рекомендации по питанию детей в выходные дни.

Для рациональной организации питания воспитанников МОУ важно учитывать следующие требования СанПиН 2.4.1. 3049-13.

В соответствии с п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 в целях профилактики недостаточности микронутриентов необходимо круглогодично проводить искусственную С-витаминизацию третьих блюд (компот, кисель) из расчета для детей от 1 года до 3-х лет - 35 мг, для детей от 3-х до 7 лет - 50 мг на порцию.

В целях профилактики у детей йододефицита рекомендуется использовать йодированную поваренную соль (п. 14.20 СанПиН 2.4.1.3049-13).

В течение дня ребенок должен получать достаточное количество чистой питьевой воды. Санитарно-гигиеническими требованиями допускается использование как кипяченой питьевой воды (при условии ее хранения не более 3-х часов), так и установок с дозированным розливом бутилированной питьевой воды

Отдел дошкольного образования и охраны прав детей  
департамента по образованию администрации Волгограда

Приложение 2  
к приказу департамента по образованию  
администрации Волгограда  
от 04.11.2013 № 1003

Положение

об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания детей дошкольного возраста в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, (далее – Положение об организации питания и МОУ) разработано в соответствии со статьей 65 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13), решением Волгоградской городской Думы от 16.07.2013г. № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность» с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, посещающих МОУ, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОУ.

1.2. Действие Положения об организации питания распространяется на муниципальные образовательные учреждения Волгограда, осуществляющие присмотр и уход за детьми раннего и дошкольного возраста (далее – обучающиеся) и имеющие в своей структуре группы, работающие в режиме более 3-4 часов. Положением об организации питания регламентируются порядок организации питания обучающихся в МОУ, а также отношения между департаментом по образованию администрации Волгограда (далее - Департамент), территориальными управлениями департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Территориальные управления), МОУ, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в МОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в МОУ осуществляется штатными работниками МОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания в МОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимся в МОУ.

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## 2. Организация питания в МОУ.

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в МОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с Методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта, гражданско-правового договора бюджетного учреждения (расчета объема финансовых средств, необходимых для размещения заказа) на поставку продуктов питания, строительной продукции, промышленных товаров и оказания различных видов услуг, приобретение жилья для различных категорий граждан», утвержденной решением Волгоградской городской Думы от 19.09.2007 № 49/1196.

Планируемое число дето-дней определяется умножением общего планируемого количества обучающихся, посещающих МОУ (за исключением обучающихся в режиме кратковременного пребывания без предоставления питания), максимально возможного количества дней посещений МОУ одним воспитанником (количество рабочих дней МОУ в планируемый период), среднего коэффициента посещаемости МОУ одним ребенком, определяемого как отношение среднего фактического количества дней посещений МОУ одним ребенком за три предшествующих года к максимально возможному количеству дней посещений МОУ одним ребенком в этом же периоде.

2.2. Питание в МОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания обучающихся в МОУ.

Для обучающихся, посещающих МОУ в режиме:

- сокращенного дня (в течение 8 - 10 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник);
- полного дня (10,5 - 12 часов) организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник);
- круглосуточного пребывания – шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

2.3. В каждом МОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

2.3.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.3.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.3.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.3.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

2.3.5. Руководитель МОУ назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом МОУ;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания обучающихся в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения об организации питания;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, ведением журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала здоровья);
- расчетом и оценкой использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

2.4. Организация питания в МОУ должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона обучающихся, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.5. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее примерное меню установленной формы (согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем МОУ.

2.6. На основании утвержденного Примерного меню в МОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца (по форме, утвержденной приказом Минфина от 15.12.2010 № 173н) с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (по форме в соответствии с приложением 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.8. Для правильной организации питания обучающихся в МОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное двадцатидневное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и (или) от 3-х до 7 лет);
- ведомость выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.1.3049-13);
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в МОУ);
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

2.9. При поставке продуктов питания в МОУ предприятие-поставщик обязательно предоставить покупателю (МОУ) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы (ветеринарная справка формы № 4) на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

2.10. Организация питания обучающихся в МОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион МОУ. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ. Для этого на информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к МОУ.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал МОУ проводит консультационно-разъяснительную работу с ро-

дителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### 3. Контроль за организацией питания в МОУ.

3.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляют руководитель МОУ, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), бракеражная комиссия в составе трех человек, утвержденных приказом руководителя МОУ, органы самоуправления МОУ, в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МОУ.

#### 3.2. Руководители МОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока, наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

#### 3.3. Медицинские работники МОУ осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно): осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

### 4. Компетенция МОУ, Департамента и Территориальных управлений в организации питания обучающихся МОУ

#### 4.1. К компетенции МОУ относится:

- организация питания обучающихся в соответствии с требованиями Сан-ПиН 2.4.1.3049-13 на основе Примерного меню, утвержденного руководителем МОУ;
  - ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
  - заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания и их исполнение;
  - составление предварительных заявок;
  - контроль за качеством поступающих продуктов на основе поданных заявок;
  - обеспечение режима питания обучающихся в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МОУ;
  - контроль за качеством приготовления пищи;
  - расчет и оценка использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ);
  - контроль за своевременным поступлением средств родительской платы;
- 4.2. К компетенции территориальных управлений относится:
- регулярное проведение оперативных и тематических проверок по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся МОУ;
  - контроль за заключением и исполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания МОУ, своевременным направлением оплаты по договорам поставщикам продуктов питания;
  - осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в подведомственные МОУ;
  - сбор информации от подведомственных МОУ о численности обучающихся с учетом режима их пребывания в МОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей) и предоставление ее в Департамент;
  - ежемесячный расчет и оценку использованного на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому МОУ и району в целом.
- 4.3. К компетенции Департамента относится:
- проведение оперативных и тематических проверок в МОУ и (или) участие в проверках территориальных управлений, по вопросам, связанным с организацией питания обучающихся МОУ;
  - контроль за заключением и исполнением муниципальных контрактов и (или) договоров на закупку и поставку продуктов питания в МОУ;
  - контроль за осуществлением своевременного и в полном объеме финансирования расходов на питание обучающихся МОУ;
  - контроль за целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся;
  - осуществление сводных плановых и фактических расчетов объемов закупки и поставки продуктов питания в МОУ;
  - обобщение информации о численности обучающихся с учетом режима их пребывания в МОУ, возраста, установленного размера платы родителей (законных представителей);

- обобщение информации об использовании на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания) по каждому району и по городу в целом.