



АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «КАЗБЕКОВСКИЙ РАЙОН»

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«28_» _ноябрь_ 2018 г.

№ 114.

Об организации питания обучающихся, воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и в целях социальной поддержки обучающихся, воспитанников дошкольных образовательных учреждений муниципального района, администрация МР «Казбековский район» **постановляет:**

1. Установить с 1 января 2019 года по 31 декабря 2019 года нормы питания обучающихся, воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений в соответствии прилагаемым расчетам к настоящему постановлению.
2. Финансовому управлению и управлению образования при формировании районного бюджета на 2019 год исходить из утвержденных норм питания для обучающихся, воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений.
3. Управлению образования довести данное постановление до всех муниципальных дошкольных образовательных учреждений.
4. Контроль над исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации МР «Казбековский район» Шабазова И.И.

Глава



Г. Мусаев.

**Суточные наборы продуктов
для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

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 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 твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60, 5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	34	39	32	37
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	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	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
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	0,3	0,6
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			56	70
Жир, г			54	63
Углеводы, г			210	269
Энергетическая ценность, ккал			1490	1903

Примечание:

- 1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/-5%;
 - 2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.
 - 3 - доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 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 ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проб;
 - 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 (сгущенное молоко, 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%;
- При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептов, данных из лабораторных анализов).

**Расчет стоимости суточного набора продуктов для организации питания детей
в дошкольных образовательных организациях**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей				
	в г, мл, брутто		цена за 1 гр, мл в руб.	стоимость в руб.	
	1-3 года	3-7 лет		1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	0,028	10,92	12,60
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	0,2	3,00	4,00
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	22	0,18	1,62	1,98
Сыр твердый	1,3	6,4	0,25	0,65	0,96
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60, 5/75	0,2	13,6	15,00
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	0,14	3,22	3,78
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	0,1	3,40	3,90
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	5	2,50	3,00
Картофель	185	215	0,025	4,62	5,37
Овощи, зелень	256	325	0,015	3,84	4,88
Фрукты (плоды) свежие	108	114	0,06	6,48	6,84
Фрукты (плоды) сухие	9	11	0,28	1,62	1,98
Соки фруктовые (овощные)	100	100	0,05	5,00	5,00
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	0,02	0,80	1,00
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	0,029	2,14	1,52
Крупы (злаки), бобовые	30	43	0,03	0,90	1,29
Макаронные изделия	8	12	0,035	0,28	0,42
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	0,022	0,55	0,64
Масло коровье сладкосливочное	18	21	0,14	2,52	2,94
Масло растительное	9	11	0,09	0,81	0,99
Кондитерские изделия	7	20	0,07	0,49	1,40
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,4	0,20	0,24
Какао-порошок	0,5	0,6	0,4	0,20	0,24
Сахар	37	47	0,04	1,48	1,88
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,25	0,10	0,13
Соль пищевая поваренная	4	6	0,01	0,4	0,06
ИТОГО стоимость нормы питания:				69,98	82,04

**Распределение калорийности
между приемами пищи в % и итоговая стоимость питания**

Распределение калорийности между приемами пищи в %					
Для детей с круглосуточным пребыванием		Для детей с дневным пребыванием 8-10 ч.		Для детей с дневным пребыванием 12 ч.	
Завтрак (20-25) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Полдник (10-15%) Ужин (20-25%) 2 ужин (до 5%) дополнительный прием пищи перед сном кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Полдник (10-15%)		Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Полдник (10-15%) $\langle * \rangle$ / или уплотненный полдник (30-35%) Ужин (20-25%) $\langle * \rangle$ ----- $\langle * \rangle$ вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%)	
100% суточной нормы питания		70% суточной нормы питания		90% суточной нормы питания	
Стоимость питания					
1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
70 руб.	82 руб.	54 руб.	54 руб.	63 руб.	73,8 руб.