

ПРИНЯТО
на общем собрании работников

УТВЕРЖДАЮ
заведующий

Протокол от 29.03.2022г. № 1

Приказ от 26.11.2024 г. № 62

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ишлейский
детский сад «Буратино» Чебоксарского муниципального округа
Чувашской Республики**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Ишлейский д/с «Буратино» Чебоксарского муниципального округа Чувашской Республики (далее - ДОУ) устанавливает порядок организации питания детей, с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

1.2.1. Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». (ст.30 Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения. Ст. 37 Организация питания обучающихся).

1.2.2. Постановлением государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания.

2.2. Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.

2.3. Обеспечение сбалансированным и рациональным питанием воспитанников.

3. Организация питания

3.1. Организация питания осуществляется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем ДОУ, рассчитанным не менее, чем на 2 недели.

Хозяйственные взаимоотношения между предприятием – поставщиком продуктов питания и ДОУ регулируются путем заключения контрактов (договоров).

3.2. Режим питания в ДОУ определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СП 2.4.1.3648-20 от 28.09.2020г. №28) в соответствии с которыми в ДОУ организовано пятиразовое питание для детей всех возрастных групп (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

3.3. График выдачи готовой пищи на группы разрабатывается на холодный и теплый период года и утверждается руководителем ДОУ.

3.4. Для контроля за организацией питания в ДОУ создаются комиссии, в состав которых входят: заведующий, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления, представитель родительской общественности.

Комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- проверяет соблюдение графиков закладки продуктов, выдачи готовой пищи.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.5. Родительским комитетам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания по согласованию с администрацией ДОУ.

3.6. При организации питания воспитанников реализовываются следующие задачи:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам воспитанников;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

3.7. При организации питания воспитанников в рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3.8. Воспитанники обеспечиваются всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечение эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания.

3.9. Воспитанников необходимо обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами.

3.10. Меню составляется на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в образовательном учреждении (12-часовой режим работы МБДОУ).

3.11. Интервал между приемами пищи воспитанников составляет не более 4 часов.

3.12. При четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак – 20-25%, второй завтрак – 5%, обед – 30-35%, полдник – 10%, ужин – 20-25%.

3.13. В ДОУ централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающее **гигиеническим требованиям**, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

4. Питание воспитанников на платной и льготной основах

4.1. Питание на платной основе предоставляется воспитанникам ДОУ в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Льготное питание предоставляется воспитанникам из малообеспеченных семей при наличии необходимого пакета документов.

4.3. Льгота на питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявления от родителей или лиц, их заменяющих;
- справки о подтверждении статуса малоимущей семьи.

5. Мероприятия по улучшению организации питания

5.1. Для качественного питания предусматривается обеспечение сбалансированным и рациональным питанием в ДОУ на основе приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ.

5.2. Пропаганда сбалансированного и рационального питания среди воспитанников, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение собраний, консультаций и т.д., выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.