# Государственное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 63 «Золотая рыбка» (ГКДОУ д/с № 63 «Золотая рыбка»)

#### ПРИНЯТО

#### **УТВЕРЖДЕНО**

Общим собранием работников ГКДОУ д/с № 63 «Золотая рыбка» протокол от 11.02.2021 № 01- 20/1

приказом заведующего ГКДОУ д/с № 63 «Золотая рыбка» от 16.02.2021 № 01-10/63

#### СОГЛАСОВАНО

Советом родителей протокол от 10.02.2021 № 01- 21/1

#### ПОЛОЖЕНИЕ

## об организации питания воспитанников Государственного казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 63 «Золотая рыбка»

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Государственного казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 63 «Золотая рыбка» (далее Положение, Учреждение) разработано в соответствии
- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-Ф3 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28,

уставом Государственного казенного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 63 «Золотая рыбка».

- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников Учреждения.

#### 2. Организационные принципы и требования к организации питания

#### 2.1. Способ организации питания

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока учреждения. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и вакцинацию.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные руководителем Учреждения ответственные работники из числа сотрудников Учреждения.

- 2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями), с Управлением образованием города Байконур.
- 2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

#### 2.2. Режим питания

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы Учреждения *пять дней в неделю* – *с понедельника по пятницу включительно*.

#### 2.3. Условия организации питания

- 2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в Учреждении выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:
  - приказ об организации питания воспитанников;
- приказ о назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим обучающихся;
  - приказ о создании бракеражной комиссии;
  - приказ о назначении ответственных лиц за снятие и хранение суточных проб
  - меню приготавливаемых блюд;
  - ежедневное меню;
  - технологические карты кулинарных блюд;
  - ведомость контроля за рационом питания;
  - график смены кипяченой воды;
  - программу производственного контроля;

- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
  - контракты на поставку продуктов питания.

#### 2.4. Меры по улучшению организации питания

- 2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация Учреждения совместно с воспитателями:
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового.

#### 3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам

#### 3.1. Обязательные приемы пищи

- 3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в Учреждении. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по табелю посещаемости. Сведения на количество питающихся предоставляются старшими медицинскими сестрами накануне и уточняется на следующий день не позднее 8:30.
- 3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### 3.2. Питьевой режим

- 3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.
- 3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### 4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

#### 4.1. Заведующий Учреждением:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей.
- 4.2. <u>Ответственный за питание</u> осуществляет обязанности, установленные приказом заведующего Учреждением.
  - 4.3. Заведующий хозяйством:
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
  - 4.4. Работники пищеблока:
  - выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
  - вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 4.5. Воспитатели:

- ведут табель учета посещаемости воспитанников;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников;
  - 4.6. Родители (законные представители) воспитанников:
- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают представителю Учреждения о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
  - вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников.

#### 5. Контроль за организацией питания

5.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем Учреждения.

- 5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом руководителя Учреждением.
- 5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.
- 5.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Учреждения.

#### 6. Ответственность

- 6.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 6.2. Работники Учреждения, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.