

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 112 Центрального района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 112
Центрального района Санкт-Петербурга
протокол от 18.01.2021г. № 2

с учётом мнения Совета родителей
протокол № 2 от 18.01.2021г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
ГБДОУ детского сада № 112
Центрального района СПб

Н.Н.Кожевникова
Приказ от 18.01.2021г. № 09-од

ПОЛОЖЕНИЕ

**О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ
ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 112 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-
ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург
2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность по созданию условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 112 Центрального района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ)

1.2. Настоящее Положение разработано на основании:

- п. 15 ч.3 ст. 28, ст.41, ст. 52 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации" (с изменениями на 13.07.2020г.);
- Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями на 13.07.2020г.);
- Устава Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 112 Центрального района Санкт-Петербурга.

1.3. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в ГБДОУ, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и сотрудников.

1.4. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.4.1. В ГБДОУ, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования, учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирования ценностного отношения к здоровому образу жизни, интереса к физической культуре.

1.4.2. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья учащихся учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих воспитанников, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.
- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально-нравственного и художественно-эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.
- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.
- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно-гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях - физкультурных досугах и праздниках.

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОХРАНЕ И УКРЕПЛЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.

2.1. Охрана и укрепление здоровья воспитанников включает в себя:

- оказание первичной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима дня;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение воспитанниками, в соответствии с законодательством Российской Федерации, медицинских осмотров;
- обеспечение безопасности, профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

2.2. Организация охраны жизни и здоровья воспитанников в дошкольном образовательном учреждении осуществляется медицинскими работниками СПб ГБУЗ ДПО № 37 детская поликлиника № 12 (по договору) под руководством заведующего ГБДОУ. Они обеспечивают:

- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

2.3. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанникам осуществляют медицинские работники в соответствии с требованиями действующего законодательства в сфере здравоохранения.

2.4. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей - рециркуляторов воздуха.

2.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками.

2.6. Организацию проведения регулярных периодических бесплатных медицинских обследований для работников ГБДОУ.

2.7. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.

2.8. Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПиН и т.д.);
- организация обучения руководителей и сотрудников по вопросам питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания воспитанников;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ГБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ИХ ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДУ РУКОВОДИТЕЛЕМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ, ВОСПИТАТЕЛЯМИ, ПОМОЩНИКАМИ ВОСПИТАТЕЛЕЙ, РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель
1	2	3
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях	Заведующий, медсестра
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации	Заведующий, заместитель заведующего по АХР

	питания детей	
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по АХР
5.	Передача меню-требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)	Заведующий, кладовщик, члены бракеражной комиссии
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Повар
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Члены бракеражной комиссии
10.	Ведение журнала С - витаминизации. С - витаминизация третьих блюд	Медсестра
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Сотрудники пищеблока, медсестра
12.	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощников воспитателя	Работники ГБДОУ, медсестра
13.	Прохождение сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН)	Заведующий, медсестра
14.	Прохождение сотрудниками ГБДОУ, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН)	Заведующий, медсестра
15.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
16.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий
17.	Заседания Совета по питанию	Заведующий, медсестра
18.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Заведующий, заместитель заведующего по АХР
19.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
20.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий
21.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Повар, кухонный рабочий
22.	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР
23.	Соблюдение режима питания	Заместитель заведующего по АХР
24.	Соблюдение графика получения питания	Помощники воспитателя, повар

25.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Воспитатели групп
26.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания
27.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель заведующего по АХР
28.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания

4. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

4.2. Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

5. КОНРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

5.1. Ежемесячно проводится контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ.

5.2. Ответственное лицо за организацию питания организует контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ.

5.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственного лица за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана ГБДОУ;
- посещаемости;

- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
 - предложений Совета по питанию;
 - предложений бракеражной комиссии;
 - предложений родителей (законных представителей) обучающихся;
 - внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего ГБДОУ.
- 6.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания воспитанников, возлагается на руководителя ГБДОУ.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

7.1. Организационные принципы питания:

- организация питания в ГБДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
- поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания.
- конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
- с победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания;
- координацию работы по организации питания в ГБДОУ осуществляет отдел образования администрации Центрального района Санкт-Петербурга;
- контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2. Организация питания в ГБДОУ:

- В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах).
- Составление меню возлагается на организатора питания
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

7.3. В компетенцию руководителя ГБДОУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров

работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;
- анализ питания детей в ГБДОУ;

7.4. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

7.5. Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.
- На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.
- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.
- Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.
- Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.
- Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа заведующего ГБДОУ.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся по мере необходимости и подлежат утверждению заведующим ГБДОУ.