

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №80
комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

«ПРИНЯТО»

Управляющим Советом
«28» августа 2020г.
Протокол №1

«СОГЛАСОВАНО»

Педагогическим советом
Протокол №1
от 28 августа 2020г.



«УТВЕРЖДЕНО»

Заведующим
С.В.Цветкова
«28» августа 2020г.
Приказ № 225

ПОЛОЖЕНИЕ

О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ
ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 80 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДЕ НЕВСКОГО РАЙОНА
САНКТ - ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург
2020 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Настоящее положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 80 комбинированного вида Невского района Санкт – Петербурга (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 « 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и устанавливает правовые основы организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 80 комбинированного вида Невского района Санкт – Петербурга (далее – Образовательная организация) с учетом обеспечения качества и безопасности питания.
- 1.2. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников и работников на получение питания в Образовательной организации, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и сотрудников. Настоящее положение раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья обучающихся, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:
 - 1.2.1. Учебная нагрузка, режим занятий воспитанников определяются Уставом Образовательной организации на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения
 - 1.2.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным 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, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. 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.

1.2.3. Работники Образовательной организации проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

1.2.4. Медицинское обслуживание обучающихся Образовательной организации обеспечивают органы здравоохранения. Образовательная организация обязана предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

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

1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктаж по охране труда с работниками Образовательной организации.

1.2.7. Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.2.8. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в Образовательной организации:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения администрации по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся;
- 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 Образовательной организации;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Образовательной организации;
- 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. Приготовление пищи для сотрудников в Образовательной организации не предусмотрено.

2. 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.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в Образовательной организации, 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. Руководство и осуществлением 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, заместитель заведующего
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Заведующий, заместитель заведующего
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего, заведующий хозяйством
4.	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал	Заведующий, кладовщик, члены бракеражной комиссии

7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей –аллергиков;	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания
8.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Заведующий, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Ответственное лицо за организацию питания
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания
11.	Ведение личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Делопроизводитель
12.	Прохождения сотрудниками Образовательной организации, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий , делопроизводитель
13.	Прохождение сотрудниками Образовательного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий , делопроизводитель
14.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
15.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий
16.	Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости)	Члены Совета
17.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Секретарь Совета
18.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
19.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий
20.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Ответственное лицо за организацию питания, повар
21.	Выдача дезинфицирующих средств	Заведующий хозяйством
22.	Соблюдение режима питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
23.	Соблюдение графика получения питания	Ответственный сотрудник за организацию питания

24.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Ответственный сотрудник за организацию питания
25.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей-дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель, педагогический персонал
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, кладовщик
27.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заместитель заведующего
28.	Анализ работы по организации питания в Образовательной организации на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания

3. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

3.2. Все работники, связанные с организацией питания в Образовательной организации (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж в области организации питания в Образовательной организации.

3.3. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования норм СанПиНа и иного законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

4. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.2. Проводится ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в Образовательной организации

4.3. Проводится контроль качества питания обучающихся в Образовательной организации.

4.4. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю Образовательной организации для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

5. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

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

5.3. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством руководителя Образовательной организации.

5.4. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя Образовательной организации.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

6.2. Организационные принципы питания:

- питание обучающихся Образовательной организации может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств от иной приносящей доход деятельности;
- организация питания в Образовательной организации может осуществляться специально закрепленными штатами.
- поставка продуктов в образовательную организацию осуществляется организатором питания

6.3. Организация питания в Образовательной организации:

6.3.3. В Образовательной организации 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, весовым), инвентарем;
- для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, снабженное соответствующей мебелью, выделено время в графике работы. На основании личного заявления, сотрудник может быть обеспечен питанием, состоящем из второго блюда (без салата) с хлебом, с оплатой питания по себестоимости.
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах);

6.3.4. Составление меню возлагается на организатора питания.

6.3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой

продукции. Руководитель Образовательной организации ежедневно утверждает меню.

6.4. В компетенцию руководителя Образовательной организации 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 деятельности питания детей в Образовательной организации.

6.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс приема пищи 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.

6.6. Алгоритм действий при организации питания:

- наряду с меню имеется технологические карты блюд, наличие которых позволяет правильно и быстро составить меню.
- на основании примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.
- членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем 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 объему. 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.
- питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объему суточного рациона. – объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 7.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа руководителя Образовательной организации.
- 7.2. Изменения и дополнения вносятся в Положение по мере необходимости и подлежат утверждению руководителем Образовательной организации.