



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 14 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по социально-личностному развитию детей
Красносельского района Санкт-Петербурга**

(ГБДОУ детский сад № 14 общеразвивающего вида Красносельского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

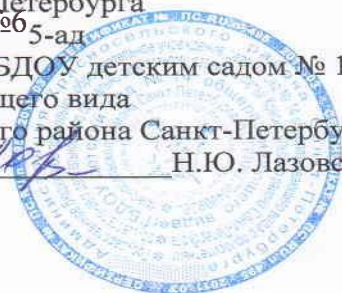
Общим собранием работников ГБДОУ
детского сада № 14 общеразвивающего вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
Протокол от 28.01.2021 №1

ПРИНЯТО

С учетом мнения Совета родителей
воспитанников ГБДОУ детского сада №14
общеразвивающего вида Красносельского
района Санкт-Петербурга
Протокол от 27.01.2021 №3

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ГБДОУ детского сада № 14
общеразвивающего вида Красносельского
района Санкт-Петербурга
от 01.02.2021 №65-ад
Заведующий ГБДОУ детским садом № 14
общеразвивающего вида
Красносельского района Санкт-Петербурга
 Н.Ю. Лазовская



**Положение о создании необходимых условий для охраны
и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 14 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по социально-личностному развитию детей Красносельского района
Санкт-Петербурга**

Общие положения

Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 14 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга (далее ОУ) (далее Положение) регламентирует организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в ОУ.

Положение разработано на основании:

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28;
 - закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.01.2012 №273 ФЗ;
- Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников включает в себя комплекс мер:
- планирование учебной нагрузки, расписание непрерывной образовательной деятельности определяется Уставом ОУ и СП 2.4.3648-20;

- прохождение работниками ОУ медицинских осмотров;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в ОУ (проветривание, использование рециркуляторов);
- проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками и инструктаж по охране труда с работниками ОУ.
- составление режимов дня в соответствии с СП 2.4.3648-20, климатическими условиями, потребностями воспитанников.

По организации сбалансированного питания в ОУ проводятся:

- изучение нормативной базы по организации питания;
- организация обучения руководителей, ответственных за организацию питания работников пищеблока;
- материально-техническое оснащение пищеблока;
- инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей аллергиков;
- обеспечение работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

Медицинское обслуживание воспитанников обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания, ОУ предоставляет помещение и оборудования в соответствии с договором пользования

Организация питания в ОУ

Организацию питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляет Совет охраны жизни и здоровья воспитанников.

Организация питания в ОУ возлагается на администрацию ОУ. Руководитель несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.

Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, помощниками воспитателей, воспитателями определено должностными инструкциями.

Воспитанники ОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту воспитанников.

Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет.

Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет (12 часов пребывания) меню-требования составляются отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов;
- данные о химическом составе блюд;

- требования санитарных правил в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведения о стоимости и наличии продуктов.

При наличии воспитанников, имеющих назначение врача по замене продуктов питания, в меню-требование вносятся замены продуктов питания из имеющихся в договоре на поставку продуктов.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Вносить изменения в меню-раскладку без согласования с руководителем запрещается.

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещают на информационном стенде, в раздевалках групп.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций, пища раздается теплой (температура первых и вторых блюд +750 - 650).

Готовая пища выдается только после разрешения бракеражной комиссии по готовой продукции, после снятия проб и записи в бракеражном журнале.

Для профилактики гиповитаминозов используются витаминизированные напитки.

Оборудование пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ОУ.

Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжкой и вентиляцией.

Организация питания воспитанников и работников в группах

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному Руководителем ОУ.

Категорически запрещается привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока.

Перед раздачей пищи воспитанникам помощник воспитателя:

- промывает поверхность столов горячей водой с мылом;
- тщательно моет руки;
- надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет.

Категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне во время раздачи пищи. Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, детей докармливают.

Работникам ОУ запрещается прием пищи на рабочих местах.

Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

Ежегодно (в конце финансового года) руководителем ОУ издается приказ о Совете по охране жизни и здоровья детей.

Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ воспитанники, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, кура, печень;
- овощи, если прошли кулинарную обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволят их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованию и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

Начисление платы за питание производится бухгалтером СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Красносельского района Санкт-Петербурга» на основании табелей учета посещаемости воспитанников, которые заполняют педагоги.

Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

Требования безопасности к организации питания

При организации питания в ОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ОУ осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Советом охраны жизни и здоровья воспитанников ОУ проводится контроль за организацией питания в ОУ, в соответствии с программой производственного контроля.

С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Совета охраны жизни и здоровья воспитанников ОУ, в состав которого включается родительская общественность воспитанника.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит просветительскую работу с работниками и родителями воспитанников.

Совет охраны жизни и здоровья воспитанников осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- за организацией питания воспитанников и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением 10-ти дневного меню, за выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

Отчетность и делопроизводство

Совет охраны жизни и здоровья воспитанников ОУ осуществляют ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

Отчеты об организации питания в ОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников ОУ, заседаниях Педагогического совета, Совета родителей) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Заключительные положения

Положение вступает в силу с даты утверждения и действует до принятия нового.