

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 9 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга

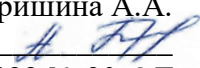
196603, Санкт-Петербург, г. Пушкин, Красносельское шоссе д.27

тел/факс 812 465 39 90



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
Тришина А.А.


Приказом от 22.12.2022 № 90-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

***о создании необходимых условий для охраны и укрепления
здоровья, организации питания обучающихся и работников
Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 9
комбинированного вида Пушкинского района
Санкт-Петербурга***

Санкт – Петербург
2022 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 № 9 комбинированного вида Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) регламентирует организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в Образовательном учреждении.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии, с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными 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 молодежи» утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.01.2012 № 273 ФЗ, Уставом Образовательного учреждения.
- 1.3. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников включает в себя комплекс мер:
 - 1.3.1. Планирование учебной нагрузки, расписание непрерывной образовательной деятельности определяется Уставом Образовательного учреждения.
 - 1.3.2. Прохождение работниками Образовательного учреждения ежегодных медицинских осмотров.
 - 1.3.3. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания, Образовательное учреждение предоставляет помещение и оборудования в соответствии с договором пользования.
 - 1.3.4. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в Образовательном учреждении (проветривание, использование рециркуляторов).
 - 1.3.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктаж по охране труда с работниками Образовательного учреждения.
 - 1.3.6. Составление режимов дня в соответствии, с СП 2.4.3648-20, климатическими условиями, потребностями обучающихся.
 - 1.3.7. По организации сбалансированного питания в Образовательном учреждении 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.

2. Организация питания в Образовательном учреждении

- 2.1. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляет Совет по питанию, утвержденный приказом заведующего.
- 2.2. Организация питания в Образовательном учреждении возлагается на администрацию Образовательного учреждения. Заведующий Образовательным учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания.
- 2.3. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, помощниками воспитателей, воспитателями определено должностными инструкциями.
- 2.4. Воспитанники Образовательного учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту детей.
- 2.6. Питание в Образовательном учреждении 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, разработанным и утвержденным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.
- 2.7. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет 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 обработки продуктов;
 - Выход готовых блюд;
 - Нормы взаимозаменяемости продуктов;
 - Данные о химическом составе блюд;
 - Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
 - Сведения о стоимости и наличии продуктов.
- 2.8. При наличии обучающихся, имеющих назначение врача по замене продуктов питания, в меню-требование вносятся замены продуктов питания из имеющихся в договоре на поставку продуктов.
- 2.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.10. Вносить изменения в меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается.
- 2.11. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещают на информационном стенде, в раздевалках групп.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и

- объему разовых порций, пища раздается теплой (температура первых и вторых блюд +50⁰- 60⁰).
- 2.13. Готовая пища выдается только после разрешения бракеражной комиссии по готовой продукции, после снятия проб и записи в бракеражном журнале.
 - 2.14. Для профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей заведующим производством осуществляется с-витаминизация третьего блюда, если не используются витаминизированные напитки.
 - 2.15. Оборудование пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.
 - 2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжкой и вентиляцией.

3. Организация питания детей в группах

- 3.1. Работа по организации питания детей 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.
- 3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Образовательным учреждением.
- 3.3. Категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.
- 3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя:
 - промывает поверхность столов горячей водой с мылом;
 - тщательно моет руки;
 - надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветривает помещение;
 - сервирует столы в соответствии с приемом пищи.
- 3.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой к сервировке столов могут привлекаться дети 4 лет.
- 3.6. Категорически запрещается нахождение детей 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.
- 3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

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

- 4.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим Образовательным учреждением издается приказ о Совете по питанию, отвечающем за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 4.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 4.3. 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/ дети, отсутствующие в Образовательном учреждении, 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.
- 4.4. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 4.5. 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.
- 4.6. Начисление платы за питание производится бухгалтером «Централизованной бухгалтерии администрации Пушкинского района Санкт-Петербурга» на основании таблиц учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.
- 4.7. Число дето/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.8. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Требования безопасности к проведению занятий

- 5.1. При организации питания в Образовательном учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Образовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.3. Советом по питанию Образовательного учреждения проводится контроль за организацией питания в Образовательном учреждении, в соответствии с программой производственного контроля.
- 5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Образовательном учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Службы здоровья Образовательного учреждения, в состав которых могут включаются родители воспитанников.

5.5. 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 обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.4.2. Служба здоровья Образовательного учреждения 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 детей 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.

6. Отчетность и делопроизводство

- 6.1. Служба здоровья Образовательного учреждения осуществляют ежемесячный анализ деятельности Образовательного учреждения по организации питания детей.
- 6.2. Отчеты об организации питания в Образовательном учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников Образовательного учреждения, заседаниях Педагогического совета, Совета родителей) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 6.3. 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).

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься Образовательным учреждением в виде изменений и дополнений и утверждаться приказом заведующего.