

Принято
Общим собранием работников ГБДОУ № 151
Протокол № 2 от 26.01.21 г.

Утверждено
Заведующий ГБДОУ № 151
Т.Н.Ефимова
Приказ № 6 Б от 26.01.21 г.

С учетом мнения Совета родителей (законных
представителей) воспитанников ГБДОУ № 151
Протокол № 2 от 25.01.21 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад компенсирующего вида № 151 Адмиралтейского района Санкт – Петербурга

1. Общие положения

Положение «О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников» (далее - Положение) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду компенсирующего вида № 151 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее-ГБДОУ) разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации; основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан; Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации"; Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями); Уставом ГБДОУ.

Положение устанавливает правовые основы организации питания в ГБДОУ детском саду с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

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

Положение раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса; учитывает конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста.

При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников 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 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.

Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

Медицинское обслуживание воспитанников образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения.

ГБДОУ предоставляет помещения с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

ГБДОУ проводит работу по организации сбалансированного, здорового питания:

- ✓ 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 организации питания;
материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- ✓ рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- ✓ организация питания воспитанников;
- ✓ 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.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределения обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель
1	2	3
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в Образовательном учреждении, 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 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, медсестра

3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей.	Заведующий, мед-сестра
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 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.	Ответственное лицо за организацию питания
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания

12.	Ведение журнала здоровья сотрудников (помощников воспитателя).	Работники Образовательного учреждения, сотрудник, ответственный за организацию питания
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников Образовательного учреждения	Медсестра
14.	Прохождения сотрудниками Образовательного учреждения, пище-мед блока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, сестра
15.	Прохождение сотрудниками Образовательного учреждения, пище-мед-блока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, сестра
16.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
17.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий
18.	Заседания Совета по питанию	Заведующий, мед-сестра
19.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Заместитель заведующего по АХР
20.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
21.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий

22.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Повар, кухонный рабочий
23.	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель заведующего по АХР
24.	Соблюдение режима питания	Заместитель заведующего по АХР
25.	Соблюдение графика получения питания	Помощники воспитателя, повар
26.	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).	Воспитатели и помощники воспитателей групп
27.	Информирование родителей (законных представителей) детей о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.).	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания
28.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике	Заместитель заведующего по АХР

безопасности.

29. Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом Педагогическом совете; итоговом Совете по питанию.	Ответственный сотрудник за организацию питания
---	--

3. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

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

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

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

4. Контроль и анализ за организацией питания

Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ.

Контроль качества питания воспитанников в ГБДОУ.

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

5. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

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) воспитанников;

внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ГБДОУ.

Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания воспитанников, возлагается на руководителя ГБДОУ.

6. Организация питания

Организационные принципы питания:

Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания (кладовщиком).

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 Адмиралтейского 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.

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, весовым), 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 рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

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 деятельности питания детей в ГБДОУ; 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.

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

Настоящее Положение действует до принятия нового.

