

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 100
Центрального района СПб
протокол от 31.08. 2018 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ
детского сада № 100
Центрального района СПб

Приказ от 31.08. 2018 г. № 58

С учетом мнения
Совета родителей ГБДОУ
детского сада № 100
Центрального района СПб
Протокол от 31.08. 2018 г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И
УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского
сада № 100 комбинированного вида
Центрального района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 100 Центрального района СПб)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.2. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 100 комбинированного вида Центрального района Санкт-Петербурга (далее - Положение, далее - ДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

1.1. Настоящее Положение устанавливает правовые основы организации питания в ДОУ детском саду с учетом обеспечения качества и безопасности питания в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона 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 06.10.1999 г. № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Уставом ДОУ

1.2. Цель Положения – обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в ДОУ, сохранение и укрепление здоровья воспитанников и сотрудников. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.2.1. Учебная нагрузка, режим НОД воспитанников определяются уставом образовательного учреждения на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.2.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с ФГОС ДО 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 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 НОД 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. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

1.2.4. Медицинское обслуживание обучающихся, воспитанников образовательного учреждения

обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

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

1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с учащимися и инструктажей по охране труда с работниками ДОУ.

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

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

- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- 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 ДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДОУ;
- 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.

Для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, выделено время в графике работы.

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	Участники исполнители работ
1	2	3	4

1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ДООУ, 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	Ответственное лицо за организацию питания;
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, заместитель заведующего	Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Заведующий, заместитель заведующего	Заместитель заведующего
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по АХР	Ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке
5.	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания;	Ответственное лицо за организацию питания;
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	кладовщик, ответственное лицо за организацию питания;	Ответственное лицо за организацию питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Заведующий, кладовщик, члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков;	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания; повар
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Заведующий, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар	Заведующий ДООУ, ответственный сотрудник за организацию питания

10.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Ответственное лицо за организацию питания;	Ответственный сотрудник за организацию питания
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
12.	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя	Работники ДОУ, ответственный Сотрудник за организацию питания	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
14.	Прохождения сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники ДОУ, пищеблока
15.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий ДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, , сотрудники ДОУ, пищеблока
16.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий	Заведующий
17.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
18.	Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости)	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
19.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
20.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
21.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
22.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Ответственное лицо за организацию питания, повар	кухонный рабочий
23.	Выдача дезинфицирующих средств	Заместитель Заведующего по АХР	Заместитель заведующего
24.	Соблюдение режима питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, повар

25.	Соблюдение графика получения питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощники воспитателя, повар
26.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощники воспитателя, ответственное лицо за организацию питания
27.	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 возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный сотрудник за организацию питания	Воспитатели, помощники воспитателя
28.	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 ДОУ, Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели
29.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Ответственный сотрудник за организацию питания, завхоз	Ответственный сотрудник за организацию питания, руководители
30.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания

3. ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ДОУ

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа; анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДОУ;
- своевременно информирует руководителя ДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ДООУ.

4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ДООУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. Комиссия создается из 5-х человек:

- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ДООУ;
- представитель родительской общественности ДООУ.
- работники ДООУ

4.2. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

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

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

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

6. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДООУ: (приложение №1)

6.2. Контроль качества питания обучающихся в ДООУ (приложение № 2)

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

7. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

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

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ДОУ

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя ДОУ

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

8.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в ДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- Организация питания в ДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
- Поставка продуктов в ДОУ осуществляется организатором питания (кладовщиком)

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ДОУ:

- Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
- Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ДОУ являются:
- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ДОУ;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- С победителем конкурса ДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.
- Координацию работы по организации питания в ДОУ осуществляет отдел образования администрации Московского района Санкт-Петербурга
- Контроль за организацией питания детей в ДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ДОУ:

В ДОУ 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, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

- Составление меню возлагается на организатора питания

- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ДОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДОУ;

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой, социальным питанием;

• приказов по организации питания в ДООУ.

8.5. В компетенцию руководителя ДООУ 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;

- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ДООУ;

- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ДООУ.

- ответственность за функционирование питания детей в ДООУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

8.6. 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.

8.7. 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 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.
- В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту. 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

Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДОУ

Объекты контроля	Помещение													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Г.ц.	Ов.ц.	Кл1	Кл2
Санитарное состояние														
Выполнение режима питания													-	-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Маркировка посуды и инвентаря														
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Уборочный инвентарь														
Обработка яиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Состояние моющих средств														
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													-	-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													-	-
Содержание ветоши														
Суточная проба	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Соблюдение норм выдачи пищи														
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Снятие остатков	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Сервировка стола												-	-	-
Культурно - гигиенические навыки												-	-	-

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют.

Контроль качества питания обучающихся в ДОУ

Объект контроля	День месяца									
Качество получаемых продуктов										
Ассортимент										
Сроки реализации продуктов										
Первичная кулинарная обработка										
Правильность закладки продуктов										
Соблюдение технологии приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

Условные обозначения:

- + норма;
- нарушение с приложением акта;