

ПРИНЯТО

Советом Образовательного учреждения
(протокол от 25.08.2021 № 5)

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБДОУ детского сада № 9
Красносельского района
Санкт-Петербурга
от 25.08.2021 № 57/1-А

С учетом мнения Совета родителей
(протокол от 25.08.2021 № 5)

**Положение
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,
организации питания обучающихся и работников
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 9 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по познавательно-речевому развитию детей
Красносельского района Санкт-Петербурга**

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 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательному-речевому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга (далее - ДОО) регламентирует организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в ДОО.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.4. Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.01.2012 № 273 ФЗ, Уставом ДОО.

1.5. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников включает в себя комплекс мер:

1.6. Планирование учебной нагрузки, расписания НОД определяется Уставом ДОО и СанПиН.

1.7. Прохождение работниками ДОО ежегодных медицинских осмотров.

1.8. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания, ДОО предоставляет помещение и оборудования в соответствии с договором пользования.

1.9. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в ДОО (проветривание, использование рециркуляторов).

1.10. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися, инструктажей по технике безопасности с детьми и инструктажей по охране труда с работниками ДОО.

1.11. Составление режимов дня в соответствии, с нормативными документами, климатическими условиями, потребностями обучающихся.

1.12. По организации сбалансированного питания в ДОО 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, сотрудников ДОО.
- Обеспечение работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

Для питания сотрудников оборудовано специально-отведенное место, выделено время в графике работы. Приготовление пищи для сотрудников в ДОО не предусмотрено.

2. Организация питания в 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.) осуществляют работники ДОО в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместитель заведующего по о/р, повар детского питания, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

2.2. Организация питания в ДОО возлагается на администрацию ДОО. Заведующий ДОО 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. Обучающиеся ДОО 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 ДОО 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 составляется 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 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 рекомендации по замене продуктов питания, в меню-требование вносятся замены продуктов питания.

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 +50-60).

2.13. Готовая пища выдается только после разрешения медицинской сестры, после снятия проб и записи в бракеражном журнале.

2.14. Для профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей медицинской сестрой 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 ДОО.

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 с 4 лет.

3.6. Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.7. 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.

3.8. В группах раннего и младшего дошкольного 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 ДООУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медицинской сестрой (или другим назначенным ответственным) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости ДП – 3.

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.

4.4. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в ДООУ, 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.

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

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

4.7. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

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

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

5. Требования безопасности к проведению занятий

5.1. При организации питания в ДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. В ДОУ разработана «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания».

5.3. Заведующим совместно с медицинским персоналом проводится контроль за организацией питания в ДОУ, в соответствии с Программой производственного контроля.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Службы здоровья ДОУ, в состав которых могут включаться родители обучающихся.

5.4.1. 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;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

5.4.2. Служба здоровья ДОУ 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 ДОУ осуществляют ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

6.2.Отчеты об организации питания в ДОО 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.

7. Заключительные положения

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