Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №29 комбинированного вида
Курортного района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
решением Общего собрания
работников ГБДОУ детский сад №29
Курортного района СПб
протокол от 11.09.2018 № 1
учтено мнение родителей ГБДОУ
детский сад №29 Курортного района СПб
протокол от 24.08.2018 №4

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБДОУ детский сад №29
Курортного района СПб
от 17.09.2018 № 67/4-од

Положение о создании необходимых условий для охраны, и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников

Санкт-Петербург
2018

1. Общие положение

1.1. Положение о создании необходимых условий для охраны, и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №29 комбинированного вида Курортного района Санкт-Петербурга (далее по Положение), разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций",
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)
- Уставом образовательного учреждения с целью создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся.

1.2.Настоящее Положение регулирует отношения, возникающие в сфере охраны здоровья обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 29 комбинированного вида Курортного района Санкт-Петербурга (далее по тексту – ГБДОУ) и представляет собой систему мер для реализации необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического, социального и психологического здоровья обучающихся и работников.

2. Охрана жизни и здоровья обучающихся и работников

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

- Планирование оптимального режима дня и учебной нагрузки обучающихся в соответствии с законодательством;
- планирование двигательной активности обучающихся в течение дня;
- прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации ежегодной диспансеризации (которое обеспечивают органы здравоохранения согласно договору обслуживания, ГБДОУ предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования);
- прохождение работниками в соответствии с законодательством Российской Федерации ежегодного медицинского обследования;
- осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ (соблюдение теплового режима, режима освещенности, проветривания и кварцевания);
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- ежедневный контроль за состоянием здоровья обучающихся (допуск обучающихся в ГБДОУ после перенесенного заболевания осуществляется только при наличии справки врача);
- контроль за прохождением обучающимися прививочных мероприятий;
- оказание первой помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- учет индивидуальных особенностей развития обучающихся при организации образовательной деятельности;
- обеспечение безопасности обучающихся и сотрудников во время пребывания в ГБДОУ;
- организация работы по повышению профессиональной компетентности педагогов по реализации здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности;
- информационное обеспечение всех участников образовательных отношений (педагогов, обучающихся и их родителей) по вопросам здоровья и здорового образа жизни;
- активизация участия семьи в решении вопросов охраны и укрепления здоровья детей;

- организация работы, направленной на профессиональный рост педагогов через проведение методических семинаров, педагогических советов, практических занятий, тематических встреч, самообразование и т. п. по решению задач формирования здорового образа жизни участников образовательных отношений;
- обеспечение соответствия состояния и содержания территории, здания и помещений, а также их оборудования требованиям санитарных правил, правил техники безопасности и требованиям пожарной безопасности;
- организация питания обучающихся

3. Организация питания в ГБДОУ.

3.1. Воспитанники ГБДОУ получают четырехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами на 75-80% суточного рациона. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных питательных веществах.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ 12 часов, используется следующий норматив:

- завтрак - 20%;
- второй завтрак – 5%;
- обед - 35%;
- уплотненный полдник – 15-20 %.

3.3. Отклонения от расчетной суточной калорийности и содержания основных питательных веществ (белков, жиров, углеводов) и калорийности не должны превышать +- 10%, микронутриентов +- 5%.

3.4. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным цикличным меню, рассчитанным на две недели (далее по тексту меню), разработанным Управлением социального питания Санкт-Петербурга и утвержденным заведующим ГБДОУ. Меню разработано на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,6 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. При составлении меню в расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.5. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру, используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты: творог, рыба, сыр, яйцо и другие – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медсестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюд заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в целях сбалансированного меню разрешается производить их замену на равноценные по их составу продукты в соответствии с утвержденной СанПин 2.4.13049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. В этом случае медсестрой составляется объяснительная записка с указанием причины замены продуктов. В меню-требование

вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ГБДОУ. Исправления в меню-требовании не допускаются.

3.8. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-требование, установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим.

3.9.На каждое блюдо заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

3.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация третьих блюд. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале С-витаминизации».

3.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем ГБДОУ графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции»

3.11.Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

4. Требования к работе пищеблока.

4.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.2. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

4.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых продуктов.

4.4. В помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку по утвержденному графику.

4.5. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку, необходимые прививки.

4.6. Ежедневно перед началом работы работники пищеблока проходят осмотр медицинской сестры, результаты которого заносятся в журнал.

4.7. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, цепочки, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5. Организация питания детей в группах

5.1.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.

5.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ГБДОУ.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

5.5.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

5.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается III 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 приема первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

6. Порядок учета питания

6.1. В начале каждого календарного года руководитель ГБДОУ издает приказ об организации питания в ГБДОУ.

6.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

6.3. На следующий день, в 9.15 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

6.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад с оформлением накладных.

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

6.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, в соответствии с количеством прибывших детей. Необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д., на обед, полдник, с оформлением накладных.

6.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

6.9.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения - от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

7. Контроль организации питания

7.1. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ГБДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростковый государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением»

7.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных продуктов и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов в соответствии с 10-дневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-раскладке и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством, поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков хранения и реализации продуктов.

7.3. При наличии эпизодических замен в рационе питания проводится ежедневный контроль и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

7.4. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ создана бракеражная комиссия.

7.5. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ к контролю за организацией питания привлекаются представители органов самоуправления ГБДОУ (члены Совета родителей).

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.

При организации питания оформляется следующая документация:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал ведомостей выполнения норм продуктового набора.
- Другая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1 Настоящее Положение принимается общим собранием работников с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается приказом руководителя ГБДОУ.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся по решению общего собрания работников с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждаются приказом руководителя ГБДОУ.

9.3.Настоящее положение действительно до утверждения нового положения.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 29 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА КУРОРТНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Стрелкова Галина Александровна, Заведующий
21.11.2022 17:18 (MSK), Сертификат 910A9C72374FCFD934F166DC72D8492F