

Принято
на Общем собрании работников
Протокол от 12.03.2021
№ 5

Утверждено
Приказом заведующего
от 17.03.2021 № 1/11/1

Н. И. Мозгалина

С учетом мнения
Совета родителей
От 12.03.2021
Протокол № 4

Положение
О создании условий для охраны и укрепления здоровья, организации
питания воспитанников и работников
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 23 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по физическому развитию детей
Калининского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организацию питания воспитанников и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 23 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию (далее ДОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

1.4. Заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, помощники воспитателя).

1.5. Организация питания возлагается на администрацию ДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья

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

- Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности воспитанников составляется в соответствии с нормами СанПин.
- Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.
- Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, обеззараживание воздуха.
- Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктаж по охране труда с работниками ДОУ.
- Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания воспитанников.

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

- Изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин);
- Организация обучения руководителей по вопросам организации питания;
- Материально-техническое оснащение помещений пищеблока;

- Обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ДОУ.

2.3. Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется на основании договора о сотрудничестве с ГБУЗ ГП № 118.

3. Организация питания

3.1. Пищеблок.

3.1.2. Дети получают четырехразовое питание. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.1.3. Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста управлением социального питания, утвержденным заведующим ДОУ.

3.1.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно представителем ООО «Альтаир» составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим.

3.1.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование 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 при приготовлении блюд;
- Данные о химическом составе блюд;
- Требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.1.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается.

3.1.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) представителем ООО «Альтаир» составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.1.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.1.9. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

3.1.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой—температура первых и вторых блюд 50-60°C.

3.1.11. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.1.12. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

3.1.13. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ДООУ.

3.1.14. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.2. Организация питания детей в группах

3.2.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.2 Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим.

3.2.3 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.2.4 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.

3.2.5 К сервировке столов могут привлекаться дети с 4^х лет.

3.2.6 Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в столовой зоне.

3.2.7 Подача блюд и прием пищи в обед осуществляются в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы);
- разливают третье блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании его помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подаются второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.2.8 Детей раннего возраста, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

3.2.9 К началу календарного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, который определяет его функциональные обязанности.

3.2.10 Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

3.2.11 Ежедневно представителем ООО «Альтаир» составляется меню раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09:00 подают педагоги.

3.3 Питание работников:

- Для организации питания воспитателей выделить место в группе для хранения продуктов (полка в шкафу для хранения посуды). Время для приема пищи с 12.50-13.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

- Все работники могут получать обед на пищеблоке на основании личного заявления, поданного ответственному сотруднику ООО «Альтаир» не менее чем за 24 часа.
- Стоимость питания определяется в соответствии с меню.
- За несанкционированное питание сотрудники несут ответственность в соответствии с законодательством.

3.4 Контроль за организацией питания в ДОУ проводят:

- Комиссия по административно-общественному контролю за организацией питания
- Заведующий
- Медицинские работники