

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №48 Пушкинского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим Собранием работников
ГБДОУ детский сад №48
Пушкинского района СПб
Протокол № 01 от 01.09.2022г

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим
ГБДОУ детский сад №48
Пушкинского района Санкт-Петербурга
Приказ № ОД-№7882 от 01.09.2022г
О.И. Бойцова



**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ
ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И СОТРУДНИКОВ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад №48 Пушкинского района Санкт-Петербурга**

с учетом мнения совета
родителей (законных
представителей)
воспитанников
(протокол от 01.09.2022 № 01)

с учетом мнения
Профсоюзного комитета
(протокол от 01.09.2022 № 01)

Санкт-Петербург

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение «О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и сотрудников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №48 Пушкинского района Санкт-Петербурга» (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии с:
- Конституцией Российской Федерации;
 - Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, ч.1 ст.41;
 - Федеральным закона от 28.12.2013г. № 442-ФЗ « Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
 - Федеральным законом от 06.10.1999 г. № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации" (с изменениями на 30 декабря 2020 года);
 - Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
 - Устава ГБДОУ детский сад №48 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее по тексту - ГБДОУ)
- 1.2. Настоящее Положение регулирует отношения, возникающие в сфере охраны здоровья воспитанников ГБДОУ, и представляет собой систему реализации необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического, социального и психологического здоровья воспитанников и сотрудников.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основная цель - обеспечение оптимизации образовательной деятельности, гарантирующей оптимальные условия для охраны, поддержания и сохранения здоровья воспитанников ГБДОУ.
- 2.2. Задачи:
- разработка системы мониторинга состояния здоровья, физического и психического развития воспитанников;
 - создание системы коррекции физического, психологического, социального и нравственного развития воспитанников с использованием комплекса мероприятий;
 - отслеживание организации образовательной работы с учетом ее психологического и физиологического воздействия на организм воспитанников и соблюдение санитарно -гигиенических норм организации учебно-воспитательной процесса, нормирование образовательной нагрузки и профилактики утомления воспитанников;
 - организация работы по повышению профессиональной компетентности педагогов по реализации здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности;
 - информационное обеспечение всех участников образовательных отношений (педагогов, воспитанников и их родителей) по вопросам здоровья и здорового образа жизни;
 - активизация участия семьи в решении вопросов охраны и укрепления здоровья детей;
 - обеспечение условий для практической реализации принципов здоровьесбережения в образовательной работе с детьми;

- организация научно-методической работы, направленной на профессиональный рост педагогов через проведение методических семинаров, педагогических советов, практических занятий, тематических встреч, самообразование и т. п. по решению задач сохранения и развития здоровья воспитанников, формирования здорового образа жизни коллектива образовательного учреждения, культуры физического, психического и социального здоровья участников образовательных отношений.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 3.1. Организационная работа, заключается в координации работы ГБДОУ по вопросам охраны и укрепления здоровья воспитанников и сотрудников, а также включает информационную работу, пропаганду и просвещение в области здорового образа жизни среди сотрудников, воспитанников их родителей.
- 3.2. Профилактическая работа, обеспечивающая формирование здорового жизненного стиля, активной жизненной позиции и устойчивой мотивации на здоровье у сотрудников ГБДОУ, воспитанников и их родителей.
- 3.3. Работа, направленная на сохранение здоровья воспитанников во время нахождения в ГБДОУ с использованием здоровьесберегающих технологий обучения и воспитания.
- 3.4. Работа с родителями, предполагающая проведение семинаров, круглых столов, лектория, стимулирующих повышение внимания родителей воспитанников к вопросам питания, здорового образа жизни, рациональной двигательной активности.

4. ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ ВОСПИТАННИКОВ

- 4.1. Охрана здоровья воспитанников включает в себя:
 - оказание первой помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
 - организацию питания воспитанников;
 - определение оптимальной образовательной нагрузки, режима учебных занятий и т.д.;
 - пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
 - организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
 - прохождение воспитанников в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
 - профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, и аналогов и других одурманивающих веществ;
 - обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в образовательном учреждении;
 - профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ГБДОУ;
 - профилактику детского дорожно-транспортного травматизма;
 - проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
- 4.2. Организация охраны здоровья осуществляется ГБДОУ.
- 4.3. Организация оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанников в ГБДОУ обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен учреждением здравоохранения за ГБДОУ. Наряду с администрацией и педагогами, медицинский персонал несет ответственность за здоровье и физическое развитие воспитанников,

проведение лечебно- профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания воспитанников.

4.4. ГБДОУ обязано предоставить безвозмездно медицинской организации помещение, соответствующее условиям и требованиям для осуществления медицинской деятельности.

4.5. ГБДОУ при реализации образовательных программ создает условия для охраны здоровья воспитанников, в том числе обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья воспитанников;
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в ГБДОУ.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ, ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

5.1. Требования к организации медицинского обслуживания воспитанников и прохождению медицинских осмотров сотрудниками ГБДОУ:

- В ГБДОУ совместно с медицинскими учреждениями организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
- Все сотрудники ГБДОУ проходят флюорографию, предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Сотрудники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

5.2. Условия, обеспечивающие охрану и укрепление здоровья воспитанников:

- Соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений, а также и их оборудования требованиям санитарных правил, правил техники безопасности и требованиям пожарной безопасности.
- Организация образовательной деятельности в ГБДОУ осуществляется на основе учебного плана, календарного учебного графика, режима дня.
- Организация питания воспитанников осуществляется ГБДОУ согласно графику раздачи пищи, в соответствии с нормами социального питания.
- Оснащение групповых помещений, кабинетов необходимым оборудованием, инвентарем, естественной и искусственной освещенностью, воздушно тепловым режимом в соответствии требованиями санитарных правил для освоения основных образовательных программ.
- Наличие в групповых помещениях здоровьесберегающего оборудования, используемого в профилактических целях, информационного оборудования по безопасности жизнедеятельности, технике безопасности и охране труда.

5.3. Наличие в ГБДОУ квалифицированных специалистов, обеспечивающих проведение оздоровительной и профилактической работы с воспитанниками (инструктора по физической культуре, педагог-психолог, воспитатели).

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ В СФЕРЕ ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ

6.1. Текущая деятельность ГБДОУ определяется годовым планом работы.

6.2. План работы составляется на начало учебного года и утверждается заведующим.

- 6.3. Проведение в течение учебного года бесед с воспитанниками и родителями по здоровому образу жизни, актуальным здоровьеразвивающим технологиям.
- 6.4. Проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий.
- 6.5. Организация контроля за ведением установленной нормативными правовыми актами в области охраны здоровья граждан медицинской документации и отчетности.
- 6.6. Организация и проведение профилактических прививок обучающихся.
- 6.7. Проведение методической и просветительской работы по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни.
- 6.8. Использование форм, методов обучения и воспитания, педагогических (в том числе здоровьесберегающих) технологий, адекватных возрастным возможностям и особенностям воспитанников.
- 6.9. Соблюдение норм двигательной активности при организации режимных моментов, совместной деятельности с детьми и в самостоятельной деятельности в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 6.10. Соблюдение здоровьесберегающего режима обучения и воспитания, в том числе при использовании технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 6.11. Учет индивидуальных особенностей развития воспитанников при организации образовательной деятельности.
- 6.12. Обеспечение благоприятных психологических условий развивающей предметно-пространственной среды (доступность, безопасность, вариативность, трансформируемость, полифункциональность, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям детей). Благоприятный эмоционально-психологический климат.
- 6.13. Организация физкультурных и спортивных мероприятий, физкультурно-оздоровительной работы с воспитанниками.
- 6.14. Организация динамических пауз, физкультминуток на занятиях, способствующих эмоциональной разгрузке и повышению двигательной активности.
- 6.15. Осуществление комплексного подхода в оказании психолого-педагогической, медико- социальной поддержки различных групп воспитанников.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИЦИНСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОХОЖДЕНИЮ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКАМИ

- 7.1. Медицинские осмотры воспитанников в ГБДОУ организуются и проводятся в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.
- 7.2. Воспитанники допускаются в ГБДОУ после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.
- 7.3. В ГБДОУ организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
- 7.4. С целью выявления педикулеза не реже 1 раза в месяц медицинская сестра проводит осмотры детей с регистрацией в журнале.
- 7.5. Воспитатели оформляют лист здоровья, в который для каждого воспитанника вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.
- 7.6. Все работники ГБДОУ проходят обязательные медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем прививок.
- 7.7. Работники при трудоустройстве проходят профессиональную гигиеническую

подготовку и аттестацию.

8. ТРЕБОВАНИЕ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

- 8.1. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.
- 8.2. Заведующий ГБДОУ №48 осуществляет контроль за работой сотрудников.
- 8.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 8.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортные документы, счет-фактура, акт приема-передачи, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство и прочие). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 8.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.
- 8.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 8.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.
- 8.8. 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.
- 8.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита, пароконвектомат.
- 8.10. В производственных и санитарно-бытовых помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 8.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 8.12. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями

кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению руководителя быть переведены на другие виды работ

- 8.13. Работники пищеблока должны использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, при приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ГБДОУ.
- 8.14. В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой воды питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- 8.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ГБДОУ и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
- 8.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

- 9.1. Организация питания воспитанников в ГБДОУ № 48 предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
 - соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - правильное сочетание питания в ГБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
 - учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
 - индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
 - строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной обработки пищевых продуктов;
 - повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
 - учет эффективности питания воспитанников.
- 9.2. В соответствии с заключенными контрактами на поставку продуктов питания на текущий учебный год, утвержденным меню, в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, ГБДОУ №48 обеспечивает сбалансированное 4-х

- разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).
- 9.3. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.
- 9.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ 12 часов, используется следующий норматив:
- завтрак – 20 - 25%;
 - второй завтрак – 5 %,
 - обед – 30 - 35%;
 - полдник - 30 - 35%.
- 9.5. Меню утверждается заведующим ГБДОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.
- 9.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
- 9.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включает блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 9.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты.
- 9.9. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 9.10. Питание воспитанников 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. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- 9.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ (при необходимости) проводится С- витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
- 9.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 9.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты- в отдельную посуду) хранят не менее 48 ч при температуре 2-6° С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют в соответствии с требованиями. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственным лицом.
- 9.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию в питании воспитанников;
 - изготовление на пищеблоке ГБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

10. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

- 10.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 10.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технико-технологическими картами.
- 10.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ГБДОУ и утвержденным графиком выдачи готовой продукции.
- 10.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

11. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

- 11.1. 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;
- 11.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и затем помощниками воспитателя разносится по группам.
- 11.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 11.4. Пред раздачей пищи помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - промыть столы горячей водой с мылом.

- 11.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- 11.6. Детская порция должна соответствовать меню.
- 11.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне (кроме дежурных).
- 11.8. 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).
- 11.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 11.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ В ГБДОУ

- 12.1. К началу учебного года заведующий ГБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 12.2. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в «Журнал учета питания», на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку поставщику продуктов на завоз продуктов для питания детей и оформляет заявку на пищеблок.
- 12.3. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
- 12.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

13. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 13.1. Расчет финансирования расходов на питание обучающихся в ГБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
- 13.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств;
- 13.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности детей в ГБДОУ.

14. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 14.1. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников включает вопросы контроля за:
 - обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
 - правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке)- в соответствии с технологическими картами;
 - качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
 - соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
 - за качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков

реализации и другие.

- 14.2. В контроле за организацией питания воспитанников участвуют: администрация ГБДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, совет по питанию, рабочая группа ХАССП.
- 14.3. Заместитель заведующего обеспечивает контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - выполнение договора на поставку продуктов питания;
 - состоянием производственной базы пищеблока;
 - материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
 - контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.
- 14.4. Ответственный за питание воспитанников в ГБДОУ осуществляет контроль за:
- бракеража готовой кулинарной продукции;
 - правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
 - технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал;
 - работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
 - выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 14.5. Совет по питанию осуществляет работу в соответствии с Положением о совете по питанию.
- 14.6. Бракеражная комиссия осуществляет работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.
- 14.7. Рабочая группа ХАССП осуществляет работу в соответствии с Положением о действующей группе ХАССП в ГБДОУ.

15. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 15.1. Поставки продуктов в ГБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 15.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству

продуктов определяются конкурсной документацией и государственными договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБДОУ и снабжающей организацией.

- 15.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 15.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 15.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 15.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ГБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ГБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

16. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- 16.1. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься ГБДОУ в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».

Пролито и скреплено печатью 12 листов

вкладыш

Ведущий ГБДОУ детский сад №48

Пушкинского района

О.И. Бойцова

О.И. Бойцова



