

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 112 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Принято Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад №112
Протокол № 3 от 24.12.2020г.

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ детский сад №112

Коновалова М.Е.
Приказ № 184-А от 25.12.2020г.

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей) ГБДОУ детский сад №112
Протокол № 4 от 24.12.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 112 комбинированного вида Фрунзенского 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 №112 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – образовательное учреждение) регламентирует организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в Образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии, с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.01.2012 № 273 ФЗ, Уставом Образовательного учреждения.

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

1.3.1. Планирование учебной нагрузки, расписание непрерывной образовательной деятельности определяется Уставом Образовательного учреждения и СП 2.4.3648- 20.

1.3.2. Прохождение работниками Образовательного учреждения ежегодных медицинских осмотров.

1.3.3. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания, Образовательное учреждение предоставляет помещение и оборудования в соответствии с договором пользования.

1.3.4. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в Образовательном учреждении.

1.3.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктаж по охране труда с работниками Образовательного учреждения.

1.3.6. Составление режимов дня в соответствии, с СП 2.4.3648-20, климатическими условиями, потребностями обучающихся.

1.3.7. По организации сбалансированного питания в Образовательном учреждении 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;
- обеспечение работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2. Организация питания в Образовательном 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.) осуществляет Совет по питанию, утвержденный приказом заведующего.

2.2. Организация питания в Образовательном учреждении возлагается на администрацию Образовательного учреждения. Заведующий Образовательным учреждением 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. Воспитанники Образовательного учреждения 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 Образовательном учреждении 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 1,6 до 3 лет и с 3 до 7 лет, разработанным и утвержденным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.7. Для детей в возрасте от 1,6 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет меню-требования составляются 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 назначение врача по замене продуктов питания, в меню-требование вносятся замены продуктов питания из имеющихся в договоре на поставку продуктов.

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: супы – не ниже 75 С; вторые блюда – не ниже 65 С; гарниры – не ниже 65С; каши – не ниже 65С; горячие напитки – не ниже 75С; холодные напитки – не выше 20С).

2.13. Готовая пища выдается только после разрешения бракеражной комиссии по готовой продукции, после снятия проб и записи в бракеражном журнале.

2.14. 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 Образовательным учреждением.

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.

Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и 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.

3.7. В группах раннего 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 Образовательным учреждением издается приказ о Совете по питанию, отвечающем за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

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 Образовательном учреждении, снимаются с питания.

4.5. Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованию и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги. 4.6. Начисление платы за питание производится бухгалтером СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Фрунзенского района Санкт-Петербурга» на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

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

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

5. Контроль при организации питания в Образовательном учреждении.

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

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Образовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Советом по питанию Образовательного учреждения, в состав которого могут включаются родители воспитанников, проводится контроль за организацией питания в Образовательном учреждении, в соответствии с программой производственного контроля.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Образовательном учреждении осуществляется контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и рабочая группа ХАССП Образовательного учреждения.

5.5. Бракеражная комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи;

5.6. Рабочая группа ХАССП Образовательного учреждения:

- 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;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.7. Совет по питанию 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. Рабочая группа ХАССП Образовательного учреждения осуществляет ежемесячный анализ деятельности Образовательного учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Образовательном учреждении 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 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7. Заключительные положения.

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