



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 84
комбинированного вида Калининского района Санкт – Петербурга
195257, Санкт-Петербург, Гражданский проспект, дом 90, корпус 4, литер А телефон 556-82-88

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада № 84
Калининского района Санкт-Петербурга
Протокол от 11.01.2021 №1

Учтено мнение Совета родителей
(законных представителей) воспитанников
ГБДОУ детского сада № 84
Калининского района Санкт-Петербурга
Протокол от 11.01.2021 №1

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий ГБДОУ детского сада № 84
Калининского района Санкт-Петербурга
_____ Е.В. Барабанова

Приказ от 12.01.2021 № 02-0

ПОЛОЖЕНИЕ

О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 84 комбинированного вида Калининского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2021

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 №84 комбинированного вида Калининского района Санкт-Петербурга (далее —ГБДОУ).

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 «Санитарно-эпидемиологические 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 Учреждении.

1.4. Заведующий Учреждением 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 Учреждения. 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 СанПиНа
- Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.
- Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений.
- Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ
- Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания воспитанников.

2.2. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
•изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и);

- 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 в ГБДОУ;

2.3. Медицинское обслуживание воспитанников осуществляет старшая медицинская сестра ГБДОУ.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Дети получают четырехразовое питание.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. 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 Учреждением.

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

3.5. Для детей в возрасте от 1 года 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.
- 3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. 3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается.

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

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

3.10. Ежедневно медицинским работником, старшим воспитателем ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

3.11. Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

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

3.13. 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.

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

3.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ДОУ.

3.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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.

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

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

4.4. 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.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

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

4.7. 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;
- подается салат;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;
- по мере употребления детьми блюда помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- 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.

4.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4.10. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

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

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

4.13. Ежедневно представителем ООО «Альфа Провиант» составляется меню раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09:10 подают педагоги.

4.14. На следующий день до 09:10 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах представителю ООО «Альфа Провианта» который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

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

4.16. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.17. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в ГБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад 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, куры, печень; • овощи, если они прошли тепловую обработку; • продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

4.19. Если на завтрак пришли больше детей; чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

4.20. 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.

4.21. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табеля посещаемости, который заполняет работник ГБДОУ. Число детодней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.22. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ГБДОУ администрация руководствуется санитарными

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4- недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;
- контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

. 5.6. В ГБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- Устройство, оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к орган