



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
№ 65 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 65
комбинированного вида
Красносельского района
Санкт-Петербурга
Протокол от «27» 08 2020 года
№ 2

УТВЕРЖДЕНО

Приказом
Государственного бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 65
комбинированного вида
Красносельского района
Санкт-Петербурга

от «21» 08 2020 года

№ 01-9/14

Заведующий

Е.Б. Якобсон



Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,
организации питания обучающихся (воспитанников) и работников
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского
сада № 65 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Совета родителей
Образовательного учреждения
Протокол от «26» 08 2020 г.
№ 2

Санкт-Петербург
2020

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение регламентирует создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 65 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Положение, далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28.09.2020 № 28, с санитарными правилами и нормами СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2, с Санитарно-эпидемиологическими правилами САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 и другими нормативными актами, регламентирующими деятельность организации.

1.2. В соответствии с действующим законодательством заведующий ДОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, помощники воспитателя), питания работников.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся (воспитанников), и работников, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося (воспитанника) и работника, соблюдение условий приобретения и хранения продуктов питания в ДОУ.

1.4. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя определено должностными инструкциями.

2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья в ДОУ

Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья включает в себя следующее:

2.1. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

2.2. Медицинское обслуживание обучающихся (воспитанников) ДОУ обеспечивают органы здравоохранения. ДОУ обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

2.3. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей-рециркуляторов воздуха.

2.4. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися (воспитанниками) и инструктажей по охране труда с работниками ДОУ.

2.5. Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

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

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, заместители руководителя, работники пищеблока) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся (воспитанников);

- обучение и инструктаж работников пищеблока, а также участие работников пищеблока в работе Совета по питанию;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

Для питания работников выделено время в графике работы. Приготовление пищи для работников в ДОУ не предусмотрено.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Обучающиеся (воспитанники) получают четырехразовое питание.

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

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

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

3.5. Для детей в возрасте от 1,6 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 обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования СанПиНа в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.6. При наличии обучающихся (воспитанников), имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.7. Данные об обучающихся (воспитанниках) 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.

3.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

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

3.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) составляется акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

- 3.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещают меню на информационном стенде, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 3.12. Ежедневно ведется учет фактического количества детей с занесением данных в Журнал ДП-3.
- 3.13. Контроль закладки продуктов на пищеблоке осуществляет ответственное лицо за проведение контроля за закладкой продуктов питания в котел.
- 3.14. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий не ниже $+85^{\circ}\text{C}$, для изделий из котлетной массы не ниже $+90^{\circ}\text{C}$. Указанная температура удерживается в течении 5 минут
- 3.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд $+60-65^{\circ}\text{C}$.
- 3.16. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии: медицинской сестры, после снятия ею, заведующим и шеф-поваром пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 3.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания.
- 3.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания обучающихся (воспитанников) и работников.

- 4.1. Работа по организации питания обучающихся (воспитанников) 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 помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.
- 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 3-х лет.
- 4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают третье блюдо;
 - подается первое блюдо;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.7. В группах раннего возраста обучающихся (воспитанников), у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 4.8. В группах дошкольного возраста с 3 лет дети начинают пользоваться вилкой, с 5 лет ножом.
- 4.9. Прием пищи работниками ДОО осуществляется в специально отведенном месте в установленный час обеденного перерыва для отдыха, в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка ДОО.

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

5.1. К началу учебного года заведующим ДООУ издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих обучающихся (воспитанников), ежедневно.

5.4. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся (воспитанников) в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.5. В случае снижения численности обучающихся (воспитанников), 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 выхода блюда.

5.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) обучающихся (воспитанников), отсутствующие в ДООУ, 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.

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

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

5.9. 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.

5.10. Начисление оплаты за питание производится Централизованной бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняет заведующий хозяйством. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся (воспитанников), состоящих на питании в меню-требовании. Централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ.

5.12. 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.

5.13. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиком на основании договора поставки продуктов питания для ДООУ на календарный год.

6. Контроль за организацией питания.

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ администрация руководствуется санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. План контроля разрабатывается администрацией учреждения совместно с Советом по питанию ДОУ.

6.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания обучающихся (воспитанников) заключается:

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

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

– в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

– в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

6.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

6.6. Администрацией ДОУ совместно с медицинским персоналом и Советом по питанию разрабатывается план работы по организации питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

7. Делопроизводство

7.1. Документация по завершению учебного года сдается в архив, хранится в течение 2-х лет.