

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
№ 6 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников
Образовательного учреждения
Протокол от 28 декабря 2020 г. № 8

С учетом мнения
Совета родителей
(законных представителей)
Протокол от 28 декабря 2020 г. № 2

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
Ю.В.Румянцева
подпись инициалы, фамилия

Приказ от 28 декабря 2020 г.
№ 68-ОД
дата утверждения

**Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,
организации питания обучающихся (воспитанников) и работников**

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 6 комбинированного вида
Василеостровского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников (далее – Положение) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 6 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Уставом ОУ.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в ОУ, сохранение и укрепление здоровья обучающихся (воспитанников) и сотрудников.

1.3. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников включает в себя комплекса мер, а именно:

1.3.1. Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности, режима обучающихся (воспитанников) определяют Уставом ОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.3.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих воспитанников, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.
- Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально – нравственного и

художественно – эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.

- Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.

- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно – гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках.

1.3.3. Прохождение работниками ежегодного периодического медицинского обследования.

1.3.4. Медицинское обслуживание обучающихся (воспитанников), обеспечивают органы здравоохранения, согласно договору на обслуживания ОУ (врач-педиатр, медицинская сестра). ОУ предоставляет помещения с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

ОУ самостоятельно осуществляет процедуры массажа, занятия по лечебной физкультуре, осмотр врачом-неврологом на основании лицензии осуществление медицинской деятельности по данным направлениям.

1.3.5. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ОУ, своевременное проветривание, использование облучателей-рециркуляторов воздуха для обеззараживания, уборку помещений.

1.3.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися (воспитанниками) и инструктаж по охране труда с работниками ОУ.

1.3.7. Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности и для питания обучающихся (воспитанников).

1.3.8. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);

- организация обучения руководителей (заведующий, заместитель заведующего, ответственные работники) по вопросам организации питания;

- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ОУ;

- организация обеспечения работников пищеблока и сотрудников ОУ средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

1.4. Положение вступает в силу с 01.01.2021 г. и действует до принятия нового.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между заведующим, ответственным за организацию питания в ОУ, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1.	Общее руководство за осуществлением контроля за организацией питания в ОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в ОУ. Осуществление	Заведующий	Ответственное лицо за организацию питания ОУ

	контроля за исполнением должностных обязанностей сотрудниками.		
2.	Руководство за осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОУ	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	Ответственное лицо за организацию питания ОУ
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещений пищеблока в ОУ; создание условий для организации питания детей	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	Ответственное лицо за организацию питания ОУ, ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего по АХЧ	Ответственное лицо за организацию питания ОУ
5.	Передача меню-требование на пищеблок	Кладовщик (по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»)	ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик (по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»)	ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Кладовщик (по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»)	ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей; детей-аллергиков (при наличии)	ответственное лицо за организацию питания ОУ, члены бракеражной комиссии	Повар, ответственное лицо за организацию питания ОУ, ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
9.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции	ответственное лицо за организацию питания ОУ, члены бракеражной комиссии	ответственное лицо за организацию питания ОУ
10.	Ведение журнала С-витаминации третьих блюд	ответственное лицо за организацию питания ОУ, члены бракеражной комиссии	ответственное лицо за организацию питания ОУ
11.	Ведение гигиенического журнала (Журнала здоровья) на пищеблоке	ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»	ответственное лицо за организацию питания по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
12.	Ведение гигиенического журнала ОУ (сотрудники ОУ, связанные в раздачей пищи: помощники воспитателей и др.)	ответственное лицо за организацию питания ОУ, старшая медицинская сестра	ответственное лицо за организацию питания ОУ, старшая медицинская сестра

13.	Учет прохождения сотрудниками ОУ периодических медицинских осмотров (сертификаты о прививках, личные медицинские книжки), прохождения психиатрического освидетельствования; гигиенического обучения	Заведующий	Старшая медицинская сестра Сотрудники ОУ
14.	Учет прохождения работниками пищеблока периодических медицинских осмотров (сертификаты о прививках, личные медицинские книжки), прохождения психиатрического освидетельствования; гигиенического обучения	ответственное лицо за организацию питания ОУ; ответственный представитель по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»	Работники пищеблока по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»
15.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
16.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий	Заведующий
17.	Заседания Совета по питанию	Заместитель заведующего по АХЧ, ответственное лицо за организацию питания ОУ;	ответственное лицо за организацию питания ОУ;
18.	Ведение протоколов заседаний Совета по питанию	Заместитель заведующего по АХЧ, ответственное лицо за организацию питания ОУ;	ответственное лицо за организацию питания ОУ;
19.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
20.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
21.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	ответственное лицо за организацию питания ОУ; ответственный представитель по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»	Кухонный рабочий
22.	Выдача дезинфицирующих средств работникам ОУ	Заместитель заведующего по АХЧ	Заместитель заведующего по АХЧ
23.	Выдача дезинфицирующих средств работникам пищеблока	ответственный представитель по контракту «Оказание услуг по организации	ответственный представитель по контракту «Оказание услуг по организации
24.	Соблюдение режима питания	ответственное лицо за организацию питания ОУ; ответственный представитель по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания» Заместитель заведующего по АХЧ, старший воспитатель	Повара, воспитатели, помощники воспитателей
25.	Соблюдение графика получения питания	ответственное лицо за организацию питания ОУ; ответственный	Повара, помощники воспитателей

		представитель по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания»	
26.	Приобщение детей к этикету (умение пользоваться столовыми приборами и т.д.). Ознакомление детей с правилами поведения за столом во время приема пищи.	Старший воспитатель, воспитатели	Воспитатели
27.	Информирование родителей (законных представителей) обучающихся о меню на день (в группах на информационных стендах), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания ОУ	ответственное лицо за организацию питания ОУ
28.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверки знаний требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ Специалист по охране труда	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ Специалист по охране труда
29.	Анализ работы по организации питания в ОУ (Педагогический совет, Совет по питанию)	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ Специалист по охране труда	Заведующий Заместитель заведующего по АХЧ Специалист по охране труда

3. Ответственное лицо за организацию питания в ОУ

3.1. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ГБДОУ и назначается приказом заведующего ОУ.

3.2. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо за организацию питания в ОУ возлагаются следующие задачи:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ОУ;
- своевременно информирует заведующего ОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ОУ на Педагогических советах, Общих собраниях, рабочих совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

4. Бракеражная комиссия

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста,

детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. В своей работе комиссия руководствуется «Положением о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 6 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга».

5. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в ОУ

5.1. Все работники, связанные с организацией питания в ОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ОУ. (Журнал инструктажа на рабочем месте)

5.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста.

6. Контроль за организацией питания обучающихся

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ОУ: (протоколы Совета по питанию, оперативный контроль).

6.2. Контроль качества питания обучающихся в ОУ (постоянно)

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает заведующему ОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

7.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- плана финансово-хозяйственной деятельности ОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся;
- внедрение опыта работы ОУ района, города в области при организации питания в ОУ;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего ОУ

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на заведующего ОУ.

8. Организация питания

8.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в ОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.
- Организация питания в ОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
- Питание в ОУ осуществляется по контракту «Оказание услуг по организации горячего питания».

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ОУ:

- Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.

- Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ являются:
 - наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
 - организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ОУ;
 - широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;
 - готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- С победителем конкурса ОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.
- Контроль за организацией питания детей в ОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующий ОУ, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

8.3. Организация питания в ОУ:

- В ОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
- Составление меню возлагается на организатора питания.
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Заведующий ежедневно утверждает меню.

8.4. Функционирование питания детей в ОУ возможно при наличии:

- положения об организации питания в ОУ;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с санитарно-эпидемиологической службой, социальным питанием;
- приказов по организации питания в ОУ.

8.5. В компетенцию заведующего ОУ по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и гигиеническое обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;
- ежемесячный анализ питания детей в ОУ.