

ПРИНЯТ
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол
от «30» декабря 2020г. № 3

УТВЕРЖДЕН
приказом ГБДОУ детский сад № 52
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
от «30» декабря 2020г. № 107-ОД
ВРИО заведующего
_____ Т.Т.Рудина

с учетом мнения родителей
(законных представителей) воспитанников,
Протокол совета родителей
(законных представителей) воспитанников
от «30» декабря 2020г. № 2

ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ
И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 52

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 № 52 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 52) регламентирует организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в ГБДОУ детский сад № 52 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 № 32;

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 ГБДОУ детский сад № 52.

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

1.3.1. Прохождение работниками ГБДОУ детский сад № 52 ежегодных медицинских осмотров.

1.3.2. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания. ГБДОУ детский сад № 52 предоставляет помещение и оборудования в соответствии с договором пользования

1.3.3. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ детский сад № 52 в соответствии санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (проветривание, использование рециркуляторов).

1.3.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ детский сад № 52.

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 ГБДОУ детский сад № 52 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 ГБДОУ детский сад № 52 возлагается на администрацию ГБДОУ детский сад № 52. Заведующий ГБДОУ детский сад № 52 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. Обучающиеся ГБДОУ детский сад № 52 получают 6-ти разовое 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 ГБДОУ детский сад № 52 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 от 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет, разработанным и утвержденным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

2.8. Для детей в возрасте от 2 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.

2.9. При наличии обучающихся, имеющих назначение врача по замене продуктов питания, в меню-требование вносятся замены продуктов питания из имеющихся в договоре на поставку продуктов. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

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 первых и вторых блюд +50 ° – 60 °).

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

2.14. Для профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей заведующим производством осуществляется с-витаминация третьего блюда, если не используются витаминизированные напитки.

2.15. 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 ГБДОУ детский сад № 52.

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;

в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

подается первое блюдо;

дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

дети 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 1-ой младшей группе (группа 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 ГБДОУ детский сад № 52 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 ГБДОУ детский сад № 52, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются в кладовую 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, кура, печень;

Овощи, если прошли кулинарную обработку;

Продукты, у которых срок реализации не позволят их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, гущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. 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.

4.7. Начисление платы за питание производится бухгалтером СПб ГКУ «Централизованная бухгалтерия администрации Фрунзенского района Санкт-Петербурга» на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

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

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

5. Требования безопасности к проведению занятий

5.1. При организации питания в ГБДОУ детский сад № 52 наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ГБДОУ детский сад № 52 осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Советом по питанию ГБДОУ детский сад № 52 проводится контроль за организацией питания в ГБДОУ детский сад № 52, в соответствии с программой производственного контроля.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ детский сад № 52 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад № 52, в состав которых могут включаются родители воспитанников.

5.5. Бракеражная комиссия:

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;

проводит органолептическую оценку готовой пищи;

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

проводит просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

следит 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.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий ГБДОУ детский сад № 52 осуществляют анализ деятельности Образовательного учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ детский сад № 52 доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников ГБДОУ детский сад № 52, 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 ГБДОУ детский сад № 52 в виде изменений и дополнений и утверждаться приказом заведующего.