

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 114 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада №114  
Центрального района  
Санкт-Петербурга  
Протокол от 19 января 2021 года № 3

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующим ГБДОУ детского сада №114  
Центрального района  
Санкт-Петербурга  
А.С. Шлеменкова  
Приказ от 21.01.2021 года №12

с учётом мнения Совета родителей  
(законных представителей) воспитанников  
ГБДОУ детского сада №114  
Центрального района Санкт-Петербурга  
Протокол от 18 января 2021 года № 3

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ  
ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ,  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ И  
ВОСПИТАННИКОВ**

**Санкт-Петербург  
2021**

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» пункт 15 часть 3 статья 28, статья 41, статья 52, Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящее положение регламентирует деятельность по созданию условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 114 Центрального района Санкт-Петербурга (Далее-ГБДОУ).

1.3. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в ГБДОУ, сохранение и укрепление здоровья воспитанников и сотрудников.

1.4. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.4.1. В ГБДОУ, 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.

1.4.2. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников 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 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.

## **II. Задачи деятельности по охране и укреплению здоровья воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения**

2.1. Охрана и укрепление здоровья воспитанников включает в себя:

- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима дня;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;

- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
  - прохождение воспитанников в соответствии с законодательством Российской Федерации медицинских осмотров;
  - обеспечение безопасности, профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении;
  - проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
- 2.2. Организация охраны здоровья воспитанников (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения медицинских осмотров) в дошкольном образовательном учреждении осуществляется медицинской сестрой под руководством заведующего. Они обеспечивают:
- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
  - соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
  - расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.
- 2.3. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанниками осуществляют медицинские работники в соответствии с требованиями действующего законодательства в сфере здравоохранения.
- 2.4. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей - рециркуляторов воздуха.
- 2.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками.
- 2.6. Организацию проведения регулярных периодических бесплатных медицинских обследований для работников ГБДОУ
- 2.7. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.
- 2.8 Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
  - организация обучения руководителей и сотрудников по вопросам организации питания;
  - материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
  - рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
  - организация питания воспитанников;
  - организация питания сотрудников;
  - 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 ГБДОУ;
  - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ГБДОУ;

- 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.

### III. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределения обязанностей по их выполнению

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях, осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий
2.	Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях	Заведующий
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Заведующий
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заведующий по АХР
5.	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Кладовщик
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал бракеража сырой продукции	Заведующий, кладовщик, члены бракеражной комиссии
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста	Повар
9.	Ведение журнала здоровья сотрудников	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию и сотрудники ГБДОУ
10.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Медсестра
11.	Прохождения сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий ГБДОУ, Медсестра
12.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий ГБДОУ, Медсестра
13.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий
14.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий
15.	Заседания Совета по питанию	Заведующий

16.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Заведующий
17.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий
18.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий
19.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Повар, кухонный рабочий
20.	Выдача дезинфицирующих средств	Кладовщик
21.	Соблюдение режима питания	Заведующий по АХР
22.	Соблюдение графика получения питания	Помощники воспитателя, повар
23.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей - дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный сотрудник за организацию питания
24.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей - дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный сотрудник за организацию питания
25.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей - дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ответственный сотрудник за организацию питания
26.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания

#### **IV. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания**

4.1 Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж в области организации питания в ГБДОУ.

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

4.3 Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

#### **V. Контроль и анализ за организацией питания воспитанников**

5.1 Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ.

5.2 Контроль качества питания воспитанников в ГБДОУ.

5.3 В случае нарушения норм и требований в организации питания воспитанников, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

#### **VI. Разработка мероприятия по вопросам организации питания**

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

- анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- финансового плана ГБДОУ;
  - посещаемости;
  - данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
  - предложений Совета по питанию;
  - предложений бракеражной комиссии;
  - предложений родителей (законных представителей) воспитанников;
  - внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области пр
  - организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2 Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего ГБДОУ.
- 6.3 Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания воспитанников, возлагается на руководителя ГБДОУ

## **VII. Организация питания**

- 7.1 Организационные принципы питания:
- Организация питания в ГБДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.
  - Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания.
  - Конкурс на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
  - С победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.
  - Координацию работы по организации питания в ГБДОУ осуществляет отдел образования администрации Центрального района Санкт-Петербурга
  - Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.
- 7.2 Организация питания в ГБДОУ №114:
- В ГБДОУ 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, весовым), инвентарем;
  - для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, снабженное соответствующей мебелью, выделено время в графике работы. На основании личного заявления, сотрудник может быть обеспечен питанием, состоящем из второго блюда (без салата) с хлебом, с оплатой питания по себестоимости.
  - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах);
  - 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 бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.
- 7.3 В компетенцию руководителя ГБДОУ по организации питания входит:
- контроль над производственной базой пищеблока;
  - контроль над соблюдением требований СанПиН;
  - контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и 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;
- анализ деятельности питания детей в ГБДОУ;

#### 7.4 Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течение суток.

#### 7.5 Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеется технологические карты блюд. Наличие которых позволяет правильно и быстро составить меню.
- На основании примерного меню ежедневно составляется меню - раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.
- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.
- Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объему. Вторые блюда выдаются по весу.
- Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.
- Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.
- Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объему суточного рациона.
- Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка.

### **VIII. Заключительные положения**

8.1 Настоящее положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа заведующего дошкольного образовательного учреждения.

8.2 Изменения и дополнения вносятся в положение по мере необходимости и подлежат утверждению заведующим дошкольного образовательного учреждения.