

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 117 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

192238 г. Санкт-Петербург, ул. Бухарестская, д. 68, корп.3, Литера А. Тел/факс: 268-91-72

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол № 5
от «11» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 117
_____/И.В. Рудяк /
Приказ № 5- О
от «12» января 2021 г.

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
воспитанников
Протокол № 2
от «12» января 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,
организации питания воспитанников
государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 117 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 117 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 117, Положение) регламентирует порядок организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в ГБДОУ № 117.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»; Уставом ГБДОУ № 117.

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

1.3.1. Планирование учебной нагрузки, расписание непрерывной образовательной деятельности определяется СП 2.4.3648-20.

1.3.2. Прохождение работниками ГБДОУ № 117 ежегодных медицинских осмотров.

1.3.3. Медицинское обслуживание воспитанников обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания. ГБДОУ № 117 предоставляет помещения и оборудование в соответствии с договором пользования.

1.3.4. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ № 117 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 воспитанниками и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ № 117.

1.3.6. Составление режимов дня в соответствии с СП 2.4.3648-20, климатическими условиями, потребностями воспитанников.

1.3.7. По организации сбалансированного питания в ГБДОУ № 117 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

2.1. Организацию питания воспитанников (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 ГБДОУ № 117.

2.2. Организация питания в ГБДОУ № 117 возлагается на администрацию. Заведующий ГБДОУ № 117 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. Воспитанники ГБДОУ № 117 получают четырехразовое 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 № 117 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 воспитанников, 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, недоброкачество 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 (законных представителей) 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-витаминизация 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 воспитанников 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 у воспитанников во время приема пищи.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ГБДОУ № 117

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 группах 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 № 117 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/ отсутствующие дети снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, 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/, 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 воспитатели.

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 при организации питания

5.1. При организации питания в ГБДОУ № 117 наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания воспитанников.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ГБДОУ № 117 осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Контроль за организацией питания проводится Советом по питанию в соответствии с программой производственного контроля.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ № 117 осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии, в состав которой могут включаться родители (законные представители) воспитанников.

5.5. Бракеражная комиссия:

- 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 воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводит просветительскую работу с воспитателями и родителями (законными представителями) воспитанников;

5.6. Служба здоровья ГБДОУ № 117 осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- 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;
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим); за выполнением 10-ти дневного меню, за выполнением норм раскладки; за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий ГБДОУ № 117 осуществляют анализ деятельности образовательного учреждения по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ № 117 доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании работников ГБДОУ, 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 вступает в силу с даты его утверждения заведующим ГБДОУ № 117 и действуют до принятия новых.

7.2. Изменения и дополнения, внесенные в настоящее Положение, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном законодательством и доводятся до сведения указанных в нем лиц не позднее двух недель с момента вступления изменений и дополнений в силу.

7.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Коллегиальными органами управления Образовательного учреждения, представляющими интересы участников образовательных отношений и, если они не противоречат действующему законодательству, принимаются на Общем собрании работников Образовательного учреждения с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) воспитанников.

7.4. После принятия Положения или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.