

**ПРИНЯТО**

Управляющим советом  
ГБДОУ детского сада № 108  
Невского района Санкт-Петербурга  
(протокол от « 18 » 01 20 18 № 11 )

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом заведующего  
ГБДОУ детским садом № 108  
Невского района Санкт-Петербурга  
от « 19 » 01 20 18 № 03/4



/К. А. Пидаль-Росете/

**СОГЛАСОВАНО**

с Советом родителей  
ГБДОУ детского сада № 108  
Невского района Санкт-Петербурга  
(протокол от « 19 » 01 20 18 № 06 )

**РАССМОТРЕНО**

Педагогическим советом  
ГБДОУ детского сада № 108  
Невского района Санкт-Петербурга  
(протокол от « 18 » 01 20 18 № 03 )

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ  
И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) И РАБОТНИКОВ  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детском саду № 108 общеразвивающего вида  
с приоритетным осуществлением деятельности  
по физическому развитию детей  
Невского-района Санкт-Петербурга**

## 1. Общие положения

1.1. Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 108 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского-района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии с:

Конституцией Российской Федерации;

основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан,

Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2 ч.1 ст.41);

Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации" от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ;

Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации" от 06.10.1999 г. № 184-ФЗ;

Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями) от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;

Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 108 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского-района Санкт-Петербурга.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся (воспитанников) на получение питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 108 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского-района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение), сохранение и укрепление здоровья учащихся (воспитанников) и сотрудников Образовательного учреждения.

1.3. Положение раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

1.4. Настоящее Положение устанавливает:

основные направления работы по организации питания, охраны и укрепления здоровья; распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в Образовательном учреждении между руководителем, ответственным за организацию питания, воспитателями, помощниками воспитателей, работниками пищеблока.

1.5. Роль и место ответственного лица за организацию питания в Образовательном учреждении.

Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.5.1. Учебная нагрузка, режим занятий, обучающихся (воспитанников) определяются в соответствии с Постановлением об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013 г. № 26.

1.5.2. При разработке индивидуальной педагогической модели образования, в соответствии с федеральным государственным образовательным 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 (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 моторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности;

принцип единства с семьей, предполагающий единство требований Образовательного учреждения 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, праздниках, соревнованиях.

1.5.3. Все сотрудники Образовательного учреждения проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

1.5.4. Медицинское обслуживание обучающихся (воспитанников) Образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

1.5.5. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в Образовательном учреждении, своевременное проветривание помещений, использование облучателей- рециркуляторов воздуха.

1.5.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися (воспитанниками) и инструктажей по охране труда с сотрудниками Образовательного учреждения.

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

1.5.8. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в Образовательном учреждении:

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

организация обучения руководителей (заведующего, заместителя заведующего, заведующего производством) по вопросам организации питания;

материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

организация питания обучающихся (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 Образовательного учреждения;

разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в Образовательном учреждении;

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 сотрудников оборудовано специально отведенное место, выделено время в графике работы.

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

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в Образовательном учреждении, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Заведующий	Заместитель заведующего, заведующий производством, завхоз.
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, заместитель заведующего, завхоз.	Заместитель заведующего, заведующий производством, завхоз.
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин необходимым оборудованием, создание условий для организации питания детей.	Заведующий, заместитель заведующего, завхоз	Заместитель заведующего, завхоз
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Заместитель заведующего, завхоз	Заведующий производством, завхоз.
5.	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Заместитель заведующего, завхоз, заведующий производством	Заведующий производством.
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Заместитель заведующего, завхоз, заведующий производством.	Заведующий производством
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Заведующий, Заместитель заведующего, завхоз, заведующий производством, члены бракеражной	Заведующий, Заместитель заведующего, завхоз, заведующий производством, члены бракеражной

		комиссии	комиссии
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков	Заведующий, заведующий производством	Заведующий, заведующий производством
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Заведующий, члены бракеражной комиссии, заведующий производством	Заведующий, члены бракеражной комиссии, заведующий производством
10.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Заведующий производством	Ответственный сотрудник за организацию питания
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Заведующий производством	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания
12.	Ведение журнала здоровья сотрудников Образовательного учреждения	Медсестра, ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников Образовательного учреждения	Ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания
14.	Прохождения сотрудниками ОУ, медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники, пищеблока
15.	Прохождение сотрудниками Образовательного учреждения гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Заведующий, ответственный сотрудник за организацию питания	Заместитель заведующего, сотрудники Образовательного учреждения, пищеблока
16.	Утверждение состава Совета по питанию	Заведующий	Заведующий
17.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
18.	Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости)	Заведующий производством	Заведующий производством, члены Совета по питанию
19.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Заведующий производством	Заведующий производством,

			секретарь Совета по питанию
20.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
21.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
22.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Заведующий производством	кухонный рабочий
23.	Выдача дезинфицирующих средств	Завхоз, заместитель заведующего	Завхоз, заместитель заведующего
24.	Соблюдение режима питания	Заведующий производством, повар	Заведующий производством, воспитатели, помощники воспитателя, повар,
25.	Соблюдение графика получения питания	Заведующий производством, повар	Помощники воспитателя, повар
26.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Заместитель заведующего, старший воспитатель	Помощники воспитателя, ответственное лицо за организацию питания
27.	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 (сервировка столов).	Старший воспитатель	Воспитатели, помощники воспитателя
28.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Заведующий, заведующий производством	Заведующий производством, воспитатели
29.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий ОУ, заместитель заведующего, завхоз	Заместитель заведующего, руководители подразделений
30.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Старший воспитатель, заведующий производством	Заведующий производством, старший воспитатель

### 3. Ответственное лицо за организацию питания в Образовательном учреждении

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками Образовательного учреждения, 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 и вводного инструктажа;

анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников Образовательного учреждения;

контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

контролирует прохождение сотрудниками Образовательного учреждения, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;

разрабатывает и ведет документацию по организации питания в Образовательном учреждении;

своевременно информирует руководителя Образовательного учреждения о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками Образовательного учреждения норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников;

строго контролирует качество поступающей продукции;

принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в Образовательном учреждении на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю Образовательного учреждения.

#### **4. Бракеражная комиссия**

4.1. Бракеражная комиссия создается руководителем Образовательного учреждения 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. Комиссия создается из 3-5- человек Образовательного учреждения: заведующий (председатель комиссии);

член профсоюзного комитета;

сотрудники.

4.3. В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

#### **5. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в Образовательном учреждении**

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

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

5.3. Инструкции разрабатываются руководителем Образовательного учреждения (ответственным за организацию питания в Образовательном учреждении). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет).

#### **6. Контроль и анализ за организацией питания обучающихся (воспитанников)**

6.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в Образовательном учреждении.

6.2. Контроль качества питания обучающихся (воспитанников) в Образовательном учреждении.

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся (воспитанников), сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю Образовательного учреждения 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;

финансового плана Образовательного учреждения;

посещаемости;

данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);

предложений Совета по питанию;

предложений бракеражной комиссии;

предложений родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников); внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

7.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством заведующего Образовательным учреждением.

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся (воспитанников), возлагается на руководителя Образовательного учреждения.

### **8. Организация питания**

8.1. Организационные принципы питания:

8.1.1. Питание детей в Образовательном учреждении может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

8.1.2. Организация питания в Образовательном учреждении может осуществляться специально закрепленными штатами.

8.1.3. Поставка продуктов в Образовательное учреждение осуществляется поставщиком в соответствии с результатами проведения открытого конкурса.

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, Образовательного учреждения:

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

8.2.2. Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в Образовательном учреждении являются:

наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

организация доставки продуктов в Образовательное учреждение, необходимых для осуществления питания детей;

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.

8.2.3. С победителем конкурса Образовательное учреждение заключает контракт на оказание услуг по организации питания.

8.2.4. Координацию работы по организации питания в Образовательном учреждении осуществляет отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга

8.2.5. Контроль за организацией питания детей в Образовательном учреждении, за соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель Образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.



### 8.3. Организация питания в Образовательном учреждении

В Образовательном учреждении 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).

### 8.4. Составление меню возлагается на организатора питания

8.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют медицинский работник, члены бракеражной комиссии, ответственный за организацию питания. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель Образовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

8.5. Функционирование питания детей в Образовательном учреждении возможно при наличии:

положения об организации питания в Образовательном учреждении;

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 Образовательном учреждении.

8.6. В компетенцию руководителя Образовательного учреждения 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;

заклучение контракта на предоставлении услуги по организации питания;

ежемесячный анализ деятельности питания детей в Образовательном учреждении;

ответственность за функционирование питания детей в Образовательном учреждении в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Образовательного учреждения.

### 8.7. 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 течении суток.

### 8.8. Алгоритм действий при организации питания.

Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. 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.

В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объемами, полагающимися им по возрасту. 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.

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ПК

ГБДОУ детского сада № 108

Невского района Санкт-Петербурга

*М. И. Антонова*  
« 19 » 20 16 г.



В документе пронумеровано, прошнуровано  
и скреплено печатью 2 ( дважды )  
листов.

Заведующий ГБДОУ Д/С № 108

К. А. Пидаль-Росете

