

Мнение профсоюза учтено
Протокол № 7 заседания профкома
« 01 » июня 2021 г.

Мнение коллектива учтено
Протокол № 6 общего собрания
трудоого коллектива МБДОУ № 124
« 01 » июня 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 124 города Пензы «Гномик»**

Пенза

2021

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 124 города Пенза «Гномик» (далее по тексту - ДООУ) регламентирует создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организацию питания воспитанников и работников

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к дошкольным образовательным организациям.

1.3. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ДООУ.

1.4. Заведующий ДООУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, ответственный за организацию питания, медицинский работник, воспитатели, помощники воспитателя).

1.5. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья

2.1. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников включает в себя комплекс мер, а именно:

2.1.1. Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности воспитанников определяют Уставом ГБДОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

2.1.2. Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.

2.1.3. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ДООУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений.

2.1.4. Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ДООУ.

2.1.5. Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания воспитанников.

2.1.6. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ДООУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ДООУ;

2.1.7. Медицинское обслуживание воспитанников осуществляет старшая медицинская сестра ДООУ.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Дети получают четырехразовое питание.

3.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста управлением социального питания, утвержденным заведующим ДООУ.

3.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим ДООУ.

3.5. Для детей в возрасте от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется 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 при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДООУ запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДООУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

3.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.10. Ежедневно медицинским работником ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу посещаемости воспитанников.

3.11. Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой—температура первых и вторых блюд 50-60°C.

3.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов непосредственно перед раздачей медицинским работником осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

3.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в ДООУ.

3.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания детей в группах

4.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи ПИЩИ;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляются в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с младшей группы);

- разливают третье блюдо;

- подается салат;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата;

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

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании его помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подаются второе блюдо и порционные овощи;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4.10. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.11. К началу календарного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание, который определяет его функциональные обязанности.

4.12. Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.13. Ежедневно составляется меню раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно до 09:10 подают педагоги.

4.14. На следующий день до 09:10 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах и оформляется заявка и передается на пищеблок.

4.15. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.16. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.17. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад 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, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.18. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.19. Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость пополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т. д.).

4.20. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.21. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблицы посещаемости, который заполняет медицинский работник. Число детодней по таблице посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.22. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ.

4.23. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается решением учредителя.

4.24. Нормативная стоимость питания детей определяется учредителем.

4.25. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Контроль за организацией питания в Учреждении

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4- недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод;
- контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;
- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания, проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.5. Администрацией совместно с ответственным за организацию питания медицинским работником разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

5.6. В ДООУ в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным) и инвентарем;
- Устройство, оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания

