

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**

Советом Образовательного учреждения  
Протокол от 24.06.2024 № 3

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом  
от 24.06.2024 № 89-АХД

С учетом мнения Совета родителей  
Протокол от 24.06.2024 № 2

**Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,  
организации питания обучающихся и работников  
государственного бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга**

## **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 № 32 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее - ДОО) регламентирует организацию условий для охраны и укрепления здоровья и питания в ДОО.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии, с в соответствии с новыми едиными санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции», законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.01.2012 № 273 ФЗ, Уставом ДОО.

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

1.3.1. Планирование учебной нагрузки, расписания НОД определяется Уставом ДОО и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3.2. Прохождение работниками ДОО ежегодных медицинских осмотров.

1.3.3. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивают органы здравоохранения, в соответствии с договором обслуживания, ДОО предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.

1.3.4. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и требований в ДОО (проветривание, использование рециркуляторов).

1.3.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися, инструктаж по технике безопасности с детьми и инструктаж по охране труда с работниками ДОО.

1.3.6. Составление режимов дня в соответствии, с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», климатическими условиями, потребностями обучающихся.

1.3.7. По организации сбалансированного питания в ДОО 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, сотрудников ДОО.
- Обеспечение работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

Приготовление пищи для сотрудников в ДОО не предусмотрено.

## **2. Организация питания в 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.) осуществляют работники ДОО в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, заместитель заведующего по образовательной работе(или старший воспитатель), шеф-повар, повар детского питания, повар, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателя).

2.2. Организация питания в ДОУ возлагается на администрацию ДОУ. Заведующий ДОУ 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 ДОУ получают четырёхразовое 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 ДОУ 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 с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет, разработанным и утвержденным Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

2.7. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет меню – требования 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;
- 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.

2.8. При наличии обучающихся, имеющих рекомендации по замене продуктов питания, в меню-требование вносятся замены продуктов питания.

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

2.10. Вносить изменения в меню-раскладку без согласования с заведующим запрещается.

2.11. 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 +50-60).

2.13. Готовая пища выдается только после разрешения медицинской сестры, после снятия проб и записи в бракеражном журнале.

2.14. Оборудование пищеблока должно соответствовать Санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных организациях.

2.15. 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 ДООУ.

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.

3.7.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.

3.8.В группах раннего и младшего дошкольного 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 ДООУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2.Ежедневно медицинской сестрой (или другим назначенным ответственным) ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости ДП – 3.

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 ДООУ, 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/, сгущенное 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 наименованиям

и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.7. Начисление платы за питание производится бухгалтерией ДООУ на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагогические работники.

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 ДООУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ДООУ осуществляется в соответствии с требованиями и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

5.3. Заведующим совместно с медицинским персоналом проводится контроль за организацией питания в ДООУ, в соответствии с Программой производственного контроля.

5.4. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДООУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Службы здоровья ДООУ, в состав которых могут быть включены родители воспитанников.

5.4.1. 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;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

5.4.2. Служба здоровья ДООУ 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, 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. Служба здоровья ДОО осуществляют ежемесячный анализ деятельности ДОО по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников Образовательного учреждения, 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 СП 2.4.3648-20.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься ДОО в виде изменений и дополнений и утверждаться приказом заведующего.