

## ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 51 КОМБИНИРОВННОГО ВИДА МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ - ПЕТЕРБУРГА

#### принято:

Решением Общего собрания работников Образовательного учреждения Протокол №  $\checkmark$  от « 30 » августа 2018

#### СОГЛАСОВАНО:

с учетом мнения Совета родителей ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт - Петербурга Протокол №  $\ell$  от  $\ell \ell$  . С9 200%

# ПОЛОЖЕНИЕ О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 51 комбинированного вида Московского района Санкт – Петербурга

#### I. 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 № 51 комбинированного вида Московского района Санкт Петербурга (далее Положение), (далее ГБДОУ) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса, разработано в соответствии с:
- У Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
  - ✓ п. 15 н. 3 ст. 28, ч. 1,2 ст. 37, п. 2 ч. 1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - ✓ Федеральным законом от 02.01.200 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
  - Уставом ГБДОУ детский сад № 51 Московского района Санкт Петербурга.
- 1.2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников включает в себя комплекс мер, а именно:
- 1.2.1. Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной образовательной деятельности обучающихся определяют Уставом ГБДОУ на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.
- 1.2.2. Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.
- 1.2.3. Медицинское обслуживание обучающихся, обеспечивают органы здравоохранения, согласно договору обслуживания. ГБДОУ предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.
- 1.2.4. Осуществление контроля соблюдения санитарно эпидемиологических норм и требований в ГБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений.
- 1.2.5. Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ГБДОУ.
- 1.2.6. Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 1.2.7. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:
  - ✓ изучение актуальной нормативно правовой базы по вопросам организации питания в ГБЛОУ:
  - ✓ организация обучения руководителей (заведующий, заместитель заведующего и т.д.) по вопросам организации питания;
  - ✓ материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
  - ✓ 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 ГБДОУ;
  - ✓ организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты.
    Средствами дезинфекции.

#### II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГБДОУ

2.1. Воспитанники ГБДОУ 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.

- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ГБДОУ 12 часов, используется следующий норматив:
  - ✓ завтрак 20 %;
  - ✓ второй завтрак 5 %, включающий напиток или сок и (или) свежий фрукт;
  - ✓ обед 35 %;
  - $\checkmark$  уплотненный полдник (30 − 35 %), с включением блюд ужина.
- 2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) калорийность не должна превышать 10 %, микронутриентов 15%.
- 2.4. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным цикличным 10 дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утвержденным заведующим ГБДОУ, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

- 2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 2.6. 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. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у старшей медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню раскладку вписывают блюда заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.
- 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях, полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.
- 2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ГБДОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготовляемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.
- 2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню требование вносится изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню требование не допускаются.
- 2.10. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких

как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно — эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- 2.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ГБДОУ проводится круглогодичная искусственная С витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале С витаминизации блюд».
- 2.12. Выдача блюд на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем ГБДОУ графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: заведующего, кладовщика, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.
- 2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.
- 2.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно эпидемиологических требований к их перевозке.
- 2.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно транспортная накладная, счет фактура, удостоверение качества, при необходимости ветеринарное свидетельство. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ.
- 2.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с номативно технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.
- 2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организации общественного питания.
- 2.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

- 2.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тел, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении их на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.
- 2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
- 2.26. В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 х часов.
- 2.27. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

### III. •ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

- 3.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим ГБДОУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.
- 3.2. Ежедневно кладовщиком ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта посещаемости.
- 3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 3.4. Учет питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 3.5. Начисление платы за питание производится ГКУ «централизованной бухгалтерией» администрации Московского района Санкт Петербурга на основании табелей учета посещаемости детей.
- 3.6. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню требовании.

## IV. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СНАБЖАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 4.1. Поставки продуктов в ГБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством РФ.
- 4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ГБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБДОУ и снабжающей организацией.
- 4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
- 4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
- 4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ГБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ГБДОУ. Исходя их этого, график завоза продуктов в ГБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд. ГБДОУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

### V. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- 5.1. При организации питания в ГБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ГБДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков» и государственный санитарно эпидемиологический надзор за его организацией и проведением.
- 5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:
  - ✓ обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, твороженных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и

- фруктов в соответствии с 10 дневным цикличным меню и ежедневным меню требованием;
- ✓ правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическим картами;
- ✓ качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- ✓ соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- ✓ качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
- 5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) 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. Необходимые расчеты и анализ перечисляемых документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.
- 5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового 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.
- 5.6. Заведующим ГБДОУ совместно с медицинской сестрой, кладовщиком разрабатывается план контроля за организацией питания в ГБДОУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.
- 5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ГБДОУ осуществляется общественный контроль.

#### VI. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

- 6.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности ГБДОУ по организации питания детей.
- 6.2. Отчеты об организации питания в ГБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников ОУ, педагогическом совете, на общем (или групповых) родительских собраниях) 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 требованиям. (СанПин 2.4.1. 3049-13).

№ п/п	ФИО сотрудника	Должность	Дата	Подпись
1 1	Pachabaka A.11	now-bochum	30.08.2018	And
2	Mulanola M. 20	6004-46	30.08.2018	har
3	Alan loka CC	bonurarles	30.08.2018	eff-
4	Maxanoba S.B.	100c-16	30.08.2018	My-
5	Tropullunda SI.B	noeu. boc. h	30.08.2018	Lord
6	1 / 1 / 1	Socneman	30.08.2018	(IN)
7	Esperator M. SII.	Conurcielle	30.08.2018	A
	Obaquer 4 A	Somi revelle	30.08.2018	(2)
8	Coord III	hoger boon	30.08.2018	dopy
-	O'CCCCC. TO TO	восилатель	30.08.2018	last
10	labounoba EA	uncopyrosp P.L	30.08.2018	I Keel
11	howonulba is C	/ //: /	30.08.2018	y Frenk
12	Thursesba Jr. b-	suff full	30.08.2018	Smo
13	Topragiola T.U.	nou gochum.	30.08.2018	hodol
14	reapella 0.B	nou Bochem.	30.08.2018	700
15	Kapranda AB	agriciated 6	30.08.2018	toh
16	Stoppell kellie E. K.	Coinces.	30.08.2018	9300
17	Encuous no g. f.	Cornus.	30.08.2018	0 /
18	Dposopoba TR	non. bocaut		100
19	apparote D.M.	Egeneere TELE		Cecy
20 .	Topuparisba 1. A	boenerateus	30.08.2018	Ca al
21	Stempola H.B.	focusiem- do		Grand T
22	ledigeles H.M.	form. 16	30.08.2018	sely
23	macoba W.ll	acego-neces	30.08.2018	A P
24	Mariecooa R M.	neccep	30.08.2018	All I
25	Hobiecola, A.P.	Kacsekellelle	30.08.2018	Star
26	Topramoba L.J	mobap	30.08.2018	Shops
27	RaDornos a B. A.	Cocruer-11	6 30.08.2018	Recept
28	Pagoleee koka Het	60e-16	30.08.2018	all Clay
29	Carendova 4-A	bee-le	30.08.2018	
30	Baculole 90.71.	noue boen	30.08.2018	
31	many pola Ato	100 60	<i>c</i> 30.08.2018	Chy!
32	Kunkober VI. B.	Cocnitamen		1 2 /5/
33	Mencel Crane U.Y.	bo any cired	<b>6</b> 30.08.2018	elge
34	Xexuarese Yes	hoess Soch	30.08.2018	ease!
35	n m	Epay row	30.08.2018	exer
36	hunevedo & Fil-H	Ecemen el	30.08.2018	(A) (1-) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A
37	Prostrooman ne	lucouis	30.08.2018	afterent
38	Na DINEALIN HB	Mounn	30.08.2018	Comen ex
39	(Dollow Plante 12 11	n, wooms	30.08.2018	Wellell
40	Province 11 11	boenus.	30.08.2018	Heef-
	Khiokoho. 4 10	hoenes	30.08.2018	6
41	White was 10 kg	h hormen	30.08.2018	
42	specie co. C.	Locnes.	30.08.2013	
43		facuer.	30.08.201	
44	- Infloren C. H.	hou bou		11 pm