

Принято:

Общим собранием работников
ГБОУ СОШ № 17
Василеостровского района Санкт-Петербурга,
протокол от 03.12.2014 г. № 17

С учетом мнения Совета родителей
структурного подразделения «Отделение
дошкольного образования детей»
ГБОУ СОШ сада № 17
Василеостровского района Санкт-Петербурга,
протокол от 03.12.2014 г. № 17

Утверждаю:
Директор ГБОУ СОШ № 17,
Василеостровского района Санкт-Петербурга
Т.В.Корниенко
Приказ № 60/З-ОД от 03.12.2014 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ
ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РАБОТНИКОВ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ «ОТДЕЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ»
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 17
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, п. 15 ч.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 28.12.2013 г. № 442-ФЗ "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 06.10.1999 г. № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации";
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 17 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее ГБОУ) устанавливает правовые основы организации питания в ГБОУ детском саду с учетом обеспечения качества и безопасности питания;

Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в ГБОУ, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и сотрудников. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников структурного подразделения «Отделение дошкольного образования детей» ГБОУ СОШ № 17 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее Положение), (далее ОДОД) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

Учебная нагрузка, режим НОД обучающихся определяются уставом образовательного учреждения на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным 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 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 детского сада 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 обучающихся, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках.

Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

Медицинское обслуживание обучающихся образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ОДОД, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей- рециркуляторов воздуха.

Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктаж по охране труда с работниками ОДОД.

Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ОДОД:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся;
- организация питания сотрудников;

- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в ОДОД;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ОДОД;
- 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. Приготовление пищи для сотрудников в ОДОД не предусмотрено.

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 | Ответственный исполнитель | Участники исполнители работ |
|-------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ОДОД, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за | Директор Руководитель ОДОД | ответственное лицо за организацию питания; |
| 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 | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке (согласно контракту) |

| | | | |
|----|---|--|---|
| 3. | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей | Директор Руководитель ОДОД | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) |
| 4. | Ремонт технологического оборудования пищеблока | Директор Руководитель ОДОД | Директор Руководитель ОДОД |
| 5. | Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно) | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) |
| 6. | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Ответственное лицо за организацию питания |
| 7. | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции). | Члены бракеражной комиссии | Ответственное лицо за организацию питания, |

| | | | |
|-----|--|--|---|
| 8. | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков; | Руководитель ОДОД, ответственное лицо за организацию питания | Ответственное лицо за организацию питания; повар |
| 9. | Ведение журнала бракеража готовой продукции | Руководитель ОДОД, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар | Руководитель ОДОД, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 10. | Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд | Ответственное лицо за организацию питания; | Ответственный сотрудник за организацию питания, повар |
| 11 | Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока | Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания | Руководитель ОДОД, ответственный сотрудник за организацию питания |
| 12 | Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя | Работники ОДОД, ответственный сотрудник за организацию питания | Руководитель ОДОД, ответственный сотрудник за организацию питания |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| 13 | Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) |
| 15 | Прохождения сотрудниками ОДОД, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) | Директор, Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Ответственный сотрудник за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники ОДОД, пищеблока |
| 16. | Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) | Директор, Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Ответственный сотрудник за организацию питания, , сотрудники ОДОД, пищеблока |
| 18. | Утверждение состава Совета по питанию | Директор | Директор |
| 19 | Утверждение Положения о Совете по питанию | Директор | Директор |
| 20 | Заседания Совета по питанию (1 раз в месяц, по мере необходимости) | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания |
| 21 | Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию | Ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания |
| 22 | Утверждение состава бракеражной комиссии | Директор | Директор |
| 23 | Утверждение Положения о бракеражной комиссии | Директор | Директор |
| 25 | Уборка пищеблока, утилизация отходов | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Кухонный рабочий |
| 26 | Выдача дезинфицирующих средств | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Кухонный рабочий |
| 27. | Соблюдение режима питания | Руководитель ОДОД Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели, помощники воспитателя, повар |
| 28 | Соблюдение графика получения питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, повар | Помощники воспитателя, , повар |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| 29 | Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция) | Ответственный сотрудник за организацию питания | Помощники вос. ответственное лицо за организацию питания |
| 29. | 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 (умение накрывать на стол). | Ответственный сотрудник за организацию питания | Воспитатели; помощники воспитателя |
| 30. | Информирование родителей (законных представителей) детей дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) | Руководитель ОДОД, ответственный сотрудник за организацию питания | Ответственный сотрудник за организацию питания, воспитатели |
| 31. | Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) | Представители обслуживающей организации (согласно контракту) |
| 32. | Анализ работы по организации питания в ОДОД на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию | Ответственный сотрудник за организацию питания, Руководитель ОДОД | Ответственный сотрудник за организацию питания |

3. ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ОДОД

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

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ОДОД, 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 ОДОД;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ОДОД, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ОДОД;
- своевременно информирует руководителя ОДОД о проблемах и нарушениях сотрудниками

пищеблока, сотрудниками ОДОД норм и требований к организации питания детей 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 ОДОД на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ОДОД.

4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

Бракеражная комиссия создается директором ГБОУ 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.

Комиссия создается из 6 человек:

- руководитель ОДОД (председатель комиссии);
- завхоз ОДОД;
- медицинская сестра;
- представитель родительской общественности (без правила посещения пищеблока);
- представитель обслуживающей организации;
- работники ОДОД;

В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОДОД

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

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

Инструкции разрабатываются представителями обслуживающей организацией и директором ГБОУ. Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

6. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ОДОД: (приложение №1)

Контроль качества питания обучающихся в ОДОД (приложение № 2)

В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственного лица за организацию питания сообщает руководителю ОДОД и представителями обслуживающей организации для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

7. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- анализа условий организации питания детей дошкольного возраста, сотрудников;
- финансового плана ГБОУ;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений Бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся;

Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством директора ГБОУ и представителя обслуживающей организации.

Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя ОДОД и представителя обслуживающей организации.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Организационные принципы питания:

- Питание детей в ОДОД может быть организовано как за счет средств бюджета.
- Организация питания в ОДОД может осуществляться специально закрепленными штатами обслуживающей организацией.

Поставка продуктов в ОДОД осуществляется обслуживающей организацией;

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

- Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБОУ ОДОД являются:

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

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ОДОД;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

- 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;

- С победителем конкурса ОДОД заключается контракт на оказание услуг по организации питания.

- Координацию работы по организации питания в ОДОД осуществляет отдел образования администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга

- Контроль за организацией питания детей в ОДОД, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

Организация питания в ОДОД:

- В ОДОД 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).

- Составление меню возлагается на организатора питания.

- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет завхоз (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель ОДОД ежедневно утверждает меню.

Функционирование питания детей в ОДОД возможно при наличии:

- положения об организации питания в ОДОД
- 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 ОДОД.

В компетенцию руководителя ОДОД по организации питания входит:

- контроль над производственной базой пищеблока;
- контроль над соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ОДОД;
- ответственность за функционирование питания детей в ОДОД в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- Десятидневное меню утверждается и контролируется управлением социального питания.
- 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