



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 661
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ул. Яхтенная, д. 33, корп. 3, лит. А, Санкт-Петербург, 197082
Тел./Факс: 246-29-55, E-mail: school661spb@yandex.ru

Принято
на общем собрании
работников
ГБОУ школы № 661
Приморского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 3
от «31» августа 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директором ГБОУ школа № 661
Приморского района
Санкт-Петербурга
Приказ № 161/2-од
от «31» августа 2018 г.
_____ Е.А. Данилова



ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И
УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОТДЕЛЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ШКОЛА № 661 ПРИМОРСКОГО
РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург,
2018

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано 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 образовательного учреждения школа № 661Приморского района Санкт-Петербурга (далее ГБОУ) устанавливает правовые основы организации питания в структурном подразделении ОДОД с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в структурном подразделении ОДОД, сохранение и укрепление здоровья учащихся и сотрудников. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного образовательного учреждения школа № 661Приморского района Санкт-Петербурга(далее - Положение), (далее - ГБОУ) 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:

1.2.1. Учебная нагрузка, режим занятий воспитанников определяются уставом образовательного учреждения на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.2.2. 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 учащихся 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 воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках.

1.2.3. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования.

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

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

1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками и инструктажей по охране труда с работниками структурного подразделения ОДОД.

1.2.7. Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания воспитанников.

1.2.8. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в структурного подразделения ОДОД:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания 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 в структурного подразделения ОДОД;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в структурного подразделения 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 структурного подразделения 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 питания	Ответственный исполнитель	Участники исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в структурного подразделения 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 исполнением должностных обязанностей подчиненными. Руководство и осуществлением контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных	Директор Директор Ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях заместитель заведующего питания; ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей	Директор, заместитель директора	Заместитель директора
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	заместитель директора	Ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке

4.	Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)	Кладовщик, Ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал	Директор, кладовщик, члены бракеражной комиссии	Ответственное лицо за организацию питания, установленного образца (журнал бракеража сырой продукции)
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков;	Заведующий, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания; повар
8.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Заведующий, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Ответственное лицо за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Работники пищеблока, ответственный сотрудник за организацию питания	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя	Работники ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Директор ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания
12.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников дошкольного учреждения	Ответственный сотрудник за организацию питания	Заведующий ГБОУ, ответственный сотрудник за организацию питания

13.	Прохождения сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Директор ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ГБДОУ, пищеблока
14.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Директор ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, сотрудники ГБДОУ, пищеблока
15.	Утверждение состава Совета по питанию	Директор ГБДОУ	Директор ГБДОУ
16.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Директор ГБДОУ	Директор ГБДОУ
17.	Заседания Совета по питанию (1 раз в квартал, по мере необходимости)	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
18.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
19.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Директор ГБДОУ	Директор ГБДОУ
20.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Директор ГБДОУ	Директор ГБДОУ
21.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Ответственное лицо за организацию питания, повар, кухонный рабочий	Ответственное лицо за организацию питания, повар, кухонный рабочий
22.	Выдача дезинфицирующих средств	Зам по АХР	Зам по АХР
23.	Соблюдение режима питания Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Воспитатели, помощники воспитателя, повар
24.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Помощники воспитателя, ответственное лицо за организацию питания	Помощники воспитателя, ответственное лицо за организацию питания
25.	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
26.	Организация обучения по охране	Ответственный	Ответственный

	труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	сотрудник за организацию питания, зам по АХР	сотрудник за организацию питания, зам по АХР
27.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания

3. ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ГБОУ

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

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБОУ школа № 661, 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 дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ГБОУ школа № 661;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ГБОУ школа № 661, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в структурном подразделении ОДОД;
- своевременно информирует директора ГБОУ 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.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно директору ГБОУ.

4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

4.1. 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.

4.2. Комиссия создается из 5-х человек:

- директор ГБОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- представитель родительской общественности ГБОУ школа № 661.

- работники ГБОУ школа № 661.

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

5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

5.1. 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 ОДОД.

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

5.3. Инструкции разрабатываются директором ГБОУ (ответственным за организацию питания в ОДОД). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

6. КОНТРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

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

6.2. Контроль качества питания воспитанников в ОДОД (приложение № 2)

6.3. В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает директору ГБОУ 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 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) 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 директора ГБОУ:

7.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на директора ГБОУ.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

8.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в ОДОД может быть организовано за счет средств бюджета.
- Организация питания в ОДОД может осуществляться специально закрепленными штатами.
- Поставка продуктов в ОДОД осуществляется организатором питания (кладовщиком)

8.2. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ГБОУ:

- 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 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 ГБОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.
 - Координацию работы по организации питания в ГБОУ осуществляет отдел образования администрации Приморского района Санкт-Петербурга
 - Контроль за организацией питания детей в ОДОД, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директором образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

8.3. 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, вес измерительным), 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 медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Директор учреждения ежедневно утверждает меню. 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.

8.5. В компетенцию директора ГБОУ 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;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в ОДОД;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ОДОД.
- ответственность за функционирование питания детей в ОДОД в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

8.6. 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.

8.7. 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 ребёнка и вес порции в готовом виде.
- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём 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 объёму. Вторые блюда выдаются по весу.
- В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, 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 объёму суточного рациона.
- Объём пищи должен строго соответствовать возрасту ребёнка.