

ПРИНЯТО
Управляющим советом
ГБДОУ детского сада № 104
Невского района Санкт-Петербурга
протокол № 1 от 12.01.2021

УТВЕРЖДАЮ
заведующий
ГБДОУ детским садом № 104
Невского района Санкт-Петербурга
А.В. Романова
приказ № 14 от 12.01.2021

С учетом мнения
Совета родителей (законных представителей)
ГБДОУ детский сад № 104
Невского района Санкт-Петербурга
протокол № 1 от 12.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВОСПИТАННИКОВ) И РАБОТНИКОВ
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 104 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся (воспитанников) и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 104 комбинированного вида Невского 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.

1.2. Положение разработано в соответствии с основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан:

- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом ГБДОУ.

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

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

1.2.2. Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.

1.2.3. Оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;

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 инструктаж по охране труда с работниками ГБДОУ.

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

1.2.7. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ГБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации;
- организация обучения руководителей (заведующий, руководители подразделений) 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, детей с заболеванием сахарный диабет и целиакия, сотрудников в ГБДОУ;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты и средствами дезинфекции.

2. Условия для охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников ГБДОУ

2.1. Охрана здоровья работников ГБДОУ включает в себя:

- обучение работников ГБДОУ основам оказания первичной медико-санитарной доврачебной помощи;
- прохождение работниками ГБДОУ в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- обеспечение работников ГБДОУ питанием (по письменному заявлению работников);
- проведение аттестации рабочих мест согласно действующему законодательству;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм в целях профилактики инфекционных заболеваний;
- обеспечение профилактических мероприятий (своевременная вакцинация работников ГБДОУ);
- профилактика несчастных случаев с работниками во время пребывания в ГБДОУ;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их аналогов и других одурманивающих веществ работниками ГБДОУ.

2.2. Охрана здоровья воспитанников ГБДОУ включает в себя:

- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания всех категорий, обучающихся (воспитанников) с учетом рекомендаций лечащего врача, согласно установленному графику питания;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима проведения НОД, в том числе по индивидуальному учебному плану;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления обучающихся (воспитанников) для занятия ими физической культурой и спортом;
- обеспечение безопасности обучающихся (воспитанников) во время пребывания в ГБДОУ;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися) воспитанниками во время пребывания в ГБДОУ;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

2.3. Организация охраны жизни и здоровья детей (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения периодических медицинских осмотров и диспансеризации) осуществляется ГБДОУ;

2.4. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи обучающимся (воспитанникам) осуществляет медицинским персоналом ГБДОУ и СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 45» Невского района Санкт-Петербурга по «Договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга с СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 45» Невского района Санкт-Петербурга.

2.5. В ГБДОУ оборудовано специальное помещения (медицинский кабинет, процедурный кабинет) с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

2.6. ГБДОУ осуществляет образовательную деятельность, при реализации Образовательной программы создает условия для охраны здоровья обучающихся (воспитанников), в том числе обеспечивает:

- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся (воспитанников);
 - проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в РФ;
 - соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
 - участвует в расследовании и учете несчастных случаев с детьми во время пребывания в ГБДОУ, в порядке, установленном локальными актами ГБДОУ;
- 2.7. Обучение детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (далее – ОВЗ) осуществляется с помощью специалистов: учителя-дефектолога, музыкальных руководителей, инструктора по физической культуре, воспитателей, педагога-психолога, учителя - логопеда.

3. Психолого-педагогическая, медицинская и социальная помощь обучающимся (воспитанникам), испытывающим трудности в освоении Образовательной программы, развитии и социальной адаптации

3.1. Психолого-педагогическая и социальная помощь включает в себя:

- психолого-педагогическое консультирование родителей (законных представителей) и педагогических работников;
- коррекционно-развивающие и компенсирующие занятия с детьми с ОВЗ;
- ГБДОУ оказывает консультативную помощь родителям (законным представителям) по вопросам реализации Образовательной программы.

4. Организация питания в ГБДОУ

4.1. Обучающиеся (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.

4.2. 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) свежие фрукты;

обед - 35%;

«уплотнённый» полдник (30-35%), с включением блюд ужина.

4.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов + 15%.

4.4. Питание в ГБДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 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 2 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.

4.5. 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 рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.6. 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.

4.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

4.8. 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 приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) старшей медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требование не допускаются.

4.10. 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.

4.11. 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».

4.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим ГБДОУ графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего Учреждением, кладовщика, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.13. 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.

4.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы - глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов

сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

4.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.16. Прием 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 недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.17. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ГБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

4.19. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

4.20. 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.

4.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая (газовая) плита.

4.22. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.23. 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.

4.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, 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.

4.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4.26. В ГБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4.27. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

5.Производственный контроль за организацией питания в ГБДОУ

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, творожных 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 технологическими 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 перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, 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, то должен проводиться 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.

5.6. 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, к участию в котором привлекаются члены Родительского совета.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий осуществляет ежеквартально анализ деятельности ГБДОУ по организации созданных условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся (воспитанников) и взрослых, в том числе в вопросах организации питания.

6.2. Отчеты по анализу в ГБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, 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 требованиями.

6.4 Настоящее Положение действует до принятия нового.

6.5. Изменения в настоящее Положение могут вноситься ГБДОУ в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

А. В. Романова

лист (ов)

Заведующий ГБДОУ детским садом №104

Невского района Санкт-Петербурга

А. В. Романова

