

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №35 с углубленным изучением английского языка
Василеостровского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического
совета
ГБОУ СОШ № 35
от 09.04.2024г.

Председатель

(О.А. Кусок)

УЧТЕНО

Мнение Совета родителей
ГБОУ СОШ № 35
Протокол
от _____ № _____

УТВЕРЖДАЮ

директор
ГБОУ СОШ № 35

Василеостровского района

О.А. Кусок
Приказ № 43/1 от 10.04.2024

ПОЛОЖЕНИЕ

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,
организации питания обучающихся и работников структурного подразделения
детский сад Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением
английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

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 общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №35 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее ГБОУ СОШ №35)
- Положение устанавливает правовые основы организации питания в учреждении с учетом обеспечения качества и безопасности питания;
- целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав, обучающихся на получение питания, 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 «детский сад», 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 ДС 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 ДС, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей-рециркуляторов воздуха.

Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками ДС.

Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в ДС:

- 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 ДС;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДС;
- 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 выделено время в графике работы.

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.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ДС, 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.	Директор Руководитель ДС	Ответственное лицо за организацию питания
2.	Руководство и осуществление 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 ДС Зам. директора по АХР	Представители обслуживающей организации (согласно контракту)
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Директор Руководитель ДС Зам. директора по АХР	Директор Руководитель ДС Зам. директора по АХР
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, ярлыков, накладных	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 ДС, ответственное лицо за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания; повар
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Руководитель ДС, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию	Руководитель ДС, ответственный сотрудник за организацию питания

питания; повар

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 ДС, ответственный сотрудник за организацию питания
12	Ведение журнала здоровья сотрудников: помощники воспитателя	Мед. сестра ГБУЗ ГП № 3 ДПО №5, руководитель ДС	Руководитель ДС, ответственный сотрудник за организацию питания
13	Журнал учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников ДС	Мед. сестра ГБУЗ ГП № 3 ДПО №5	Мед. сестра ГБУЗ ГП № 3 ДПО №5, руководитель ДС
15	Прохождения сотрудниками ДС, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)	Директор, представители обслуживающей организации (согласно контракту)	Ответственный сотрудник за организацию питания, представитель организатора питания, сотрудники ДС, 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 ДС, 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 ДС, 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	Ответственный сотрудник за организацию питания	Помощники воспитателя, 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 ДС, 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 ДС на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания, Руководитель ДС	Ответственный сотрудник за организацию питания

3. Ответственное лицо за организацию питания в ДС

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

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ДС, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников ДС;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками ДС, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ДС;

- своевременно информирует директора о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ДС 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 ДС на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно директору.

7. Организация питания

Организационные принципы питания:

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

Поставка продуктов в ДС осуществляется обслуживающей организацией:

- Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ДС проводится администрацией района в соответствии с законодательством.
- С победителем конкурса ДС заключается контракт на оказание услуг по организации питания.
- Координацию работы по организации питания в ДС осуществляет отдел образования администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга.
- Контроль за организацией питания детей в ДС, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

В образовательной организации 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 места для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
- Составление (утверждение) меню возлагается на организатора питания.
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия ДС. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель ДС ежедневно утверждает меню.

Функционирование питания детей в ДС возможно при наличии:

- положения об организации питания в ДС
- 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 ДС.