

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания
ГБДОУ детского сада № 22
общеразвивающего вида
с приоритетным
осуществлением
деятельности по
познавательно-речевому
развитию детей
Кировского района СПб
Протокол № 1 от 11.01.2021

**С учётом мнения совета
родителей**

ГБДОУ детского сада № 22
общеразвивающего вида
с приоритетным
осуществлением
деятельности по
познавательно-речевому
развитию детей
Кировского района СПб
Протокол № 1 от 11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
ГБДОУ детским садом № 22
общеразвивающего вида с
приоритетным
осуществлением
деятельности по
познавательно-речевому
Кировскому району СПб
Николаенко Н.Е.
от 12.01.2021 № 2 п1



**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ
ДЛЯ ОХРАНЫ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно –
речевому развитию детей
Кировского района Санкт-Петербурга

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящие Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно – речевому развитию детей

Кировского района Санкт-Петербурга (далее- Положение), раскрывает создание условий для охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, п15ч3ст 28, ч1.2ст 37, п2ч1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 28.12.2013г. № 442-ФЗ «Об основных социальных обслуживания населения в Российской Федерации; (ред. от 13.07.2020г.)
- Федеральный закон от 06.10.1999г. № 184-ФЗ «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями и дополнениями)
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей Кировского района Санкт-Петербурга.

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения, возникающие в сфере охраны здоровья воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 22 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) и представляет собой систему реализации необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического, социального и психологического здоровья воспитанников и работников.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основная цель - обеспечение оптимизации образовательной деятельности, гарантирующей оптимальные условия для охраны, поддержания и сохранения здоровья воспитанников Образовательного учреждения.

2.2. Задачи:

- разработка системы мониторинга состояния здоровья, физического и психического развития воспитанников;
- создание системы коррекции физического, психологического, социального и нравственного развития воспитанников с использованием комплекса мероприятий;
- отслеживание организации образовательной работы с учетом ее психологического и физиологического воздействия на организм воспитанников и соблюдение санитарно-гигиенических норм организации учебно-воспитательного процесса, нормирование образовательной нагрузки и профилактики утомления воспитанников;
- организация работы по повышению профессиональной компетентности педагогов по реализации здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности;
- информационное обеспечение всех участников образовательных отношений (педагогов, обучающихся и их родителей) по вопросам здоровья и здорового образа жизни;
- активизация участия семьи в решении вопросов охраны и укрепления здоровья детей;
- обеспечение условий для практической реализации принципов здоровьесбережения в образовательной работе с детьми;

- организация научно-методической работы, направленной на профессиональный рост педагогов через проведение методических семинаров, педагогических советов, практических занятий, тематических встреч, самообразование и т. п. по решению задач сохранения и развития здоровья обучающихся, формирования здорового образа жизни коллектива Образовательного учреждения, культуры физического, психического и социального здоровья участников образовательных отношений.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Организационная работа, заключается в координации работы Образовательного учреждения по вопросам охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников, а также включает информационную работу, пропаганду и просвещение в области здорового образа жизни среди работников, воспитанников их родителей (законных представителей);

3.2. Профилактическая работа, обеспечивающая формирование здорового жизненного стиля, активной жизненной позиции и устойчивой мотивации на здоровье у работников Образовательного учреждения, воспитанников и их родителей (законных представителей);

3.3. Работа, направленная на сохранение здоровья воспитанников во время нахождения в Образовательном учреждении с использованием здоровьесберегающих технологий обучения и воспитания;

3.4. Работа с родителями, предполагающая проведение семинаров, круглых столов, лектория, стимулирующих повышение внимания родителей воспитанников к вопросам питания, здорового образа жизни, рациональной двигательной активности.

4. ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ ВОСПИТАННИКОВ

4.1. Охрана здоровья воспитанников включает в себя:

- оказание первой помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной образовательной нагрузки, режима учебных занятий и тд
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение воспитанников в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, и аналогов, и других одурманивающих веществ;
- обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в образовательном учреждении;
- профилактику несчастных случаев с воспитанником во время пребывания в Образовательном учреждении;
- профилактику детского дорожно-транспортного травматизма;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

4.2. Организация охраны здоровья осуществляется Образовательным учреждением. 4.3.

Организация оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанников в Образовательном учреждении обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен учреждением здравоохранения за ОО. Наряду с администрацией, педагогическим и медицинским персоналом несет ответственность за здоровье и физическое развитие воспитанников, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качество питания воспитанников.

4.4. Образовательное учреждение обязано предоставить безвозмездно медицинской организации помещение, соответствующее условиям и требованиям для осуществления медицинской деятельности.

4.5. Образовательное учреждение при реализации образовательных программ создает условия для охраны здоровья воспитанников, в том числе обеспечивает:

- Текущий контроль за состоянием здоровья 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;
- расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в Образовательном учреждении.

5.ОРГАНИЗАЦИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ, ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

5.1. Требования к организации медицинского обслуживания воспитанников и прохождению медицинских осмотров работников Образовательного учреждения;

В Образовательном учреждении совместно с медицинскими учреждениями организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний;

все работники Образовательного учреждения проходят флюорографию, предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

5.2. Условия, обеспечивающие охрану и укрепление здоровья воспитанников:

соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений, а также и их оборудования требованиям санитарных правил, правил техники безопасности и требованиям пожарной безопасности;

Организация образовательной деятельности в Образовательном учреждении осуществляется на основе учебного плана, календарного учебного графика, режима дня;

Организация питания воспитанников осуществляется Образовательным учреждением согласно графику раздачи пищи, в соответствии с нормами социального питания;

Оснащение групповых помещений, кабинетов необходимым оборудованием, инвентарем, естественной и искусственной освещенностью, воздушно тепловым режимом в соответствии с требованиями санитарных правил для освоения основных образовательных программ;

Наличие в групповых помещениях здоровые сберегающего оборудования, используемого в профилактических целях, информационного оборудования по безопасности жизнедеятельности, технике безопасности и охране труда;

5.3. Наличие в Образовательном учреждении квалифицированных специалистов; обеспечивающих проведение оздоровительной и профилактической работы с воспитанниками (инструктора по физической культуре, педагога-психолога воспитателей).

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ В СФЕРЕ ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ

6.1. Текущая деятельность Образовательного учреждения определяется годовым планом работы по охране здоровья;

6.2. План работы составляется на начало учебного года и утверждается заведующим;

6.3. Проведение в течение учебного года бесед с воспитанниками и родителями по оздоровительному образу жизни, актуальным здоровье развивающим технологиям;

6.4. Проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий.

6.5. Организация контроля, за ведением установленной нормативными правовыми актами в области охраны здоровья граждан медицинской документации и отчетности;

6.6. Организация и проведение профилактических прививок воспитанников;

6.7. Проведение методической и просветительской работы по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни;

6.8. Использование форм, методов обучения и воспитания, педагогических (в том числе здоровье сберегающих) технологий, адекватных возрастным возможностям и особенностям воспитанников;

6.9. Соблюдение норм двигательной активности при организации режимных моментов, совместной деятельности с детьми и в самостоятельной деятельности в соответствии с требованиями санитарных правил.

6.10 Соблюдение здоровье сберегающего режима обучения и воспитания, в том числе при использовании технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, в соответствии с требованиями санитарных правил;

6.11. Учет индивидуальных особенностей развития воспитанников при организации образовательной деятельности;

6.12. Обеспечение благоприятных психологических условий развивающего предметно

пространенной среды (доступность, безопасность, вариативность, транспортируемость, полифункциональность), соответствия возрастным и индивидуальным особенностям детей, благоприятного эмоционально-психологического климата;

6.13. Организация физкультурных и спортивных мероприятий, физкультурно-оздоровительной работы с воспитанниками;

6.14. Организация динамических пауз, физкультминуток на занятиях, способствующих эмоциональной нагрузке и повышению двигательной активности;

6.15. Осуществление комплексного похода в оказании психолого-педагогической, медик социальной поддержки различных групп воспитанников;

7.ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИЦИНСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И ПРОХОЖДЕНИЮ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКАМИ

7.1. Медицинские осмотры воспитанников в Образовательном учреждении организуются и проводятся в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.

7.2. Воспитанники допускаются в Образовательное учреждение после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

7.3.В Образовательном учреждении организуется работа по профилактике инфекционных, неинфекционных заболеваний.

7.4.С целью выявления педикулеза не реже 1 раза в месяц мед. Сестра проводит осмотры детей с регистрацией в журнале.

7.5. Воспитатели оформляют лист здоровья, в который для каждого воспитанника вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размер учебной мебели, а также медицинские рекомендации;

7.6. Все работники Образовательного учреждения проходят обязательные медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем прививок;

7.7. Работники при трудоустройстве проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

8.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

8.1. Воспитанники получают четырехразовое питание;

8.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

8.3. Питание в Образовательном учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Образовательного учреждения, согласно Управлением социального питания Санкт-Петербурга.

8.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование и утверждается заведующим Образовательного учреждения;

8.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование, которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов;

8.6. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания;

8.7. Данные о воспитанниках с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у мед.сестры. На основании данных о кол-ве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

8.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

8.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Образовательного учреждения запрещается.

8.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов; недоброкачество продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Образовательного учреждения. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

8.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, размещают меню на информационном стенде, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

8.12. Ежедневно ведется учет фактического кол-ва детей с занесением данных в журнал ДП-3.

8.13. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Кроме этого, контроль закладки продуктов на пищеблоке осуществляется Бракеражная комиссия.

8.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать кол-ву детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд +50-60 гр.

8.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения мед.сестры, после снятия ею, либо заведующим или шеф-поваром пробы и записав в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

8.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей мед. сестрой осуществляется С-витаминация III-го блюда если в питании не используются витаминизированные напитки и продукты с витаминами.

8.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

8.18. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжкой вентиляции.

9.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ

9.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и вовремя приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

9.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Образовательного учреждения.

9.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

9.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

9.5.К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

9.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;

9.7. В группах раннего возраста воспитанников у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

9.8. Работники Образовательного учреждения не питаются.

10.ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

10.1.К началу учебного года заведующим Образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

10.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников с 08.30 до 09.00 часов утра, которые подают педагоги.

10.3. На следующий день до 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах кладовщику, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

10.4. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы выхода блюда.

10.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) воспитанников, отсутствующие в Образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

10.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

10.7. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с кол-вом прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

10.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

10.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Образовательного учреждения.

10.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

10.12. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиком на основании договора поставки продуктов питания для Образовательного учреждения на календарный год.

11. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

11.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Образовательном учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4.3590-20, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

11.2. План контроля разрабатывается администрацией учреждения совместно с Советом по питанию Образовательного учреждения.

11.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания воспитанников заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

11.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания, для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализ используемого набора

продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только притом группам продуктов, количество, которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество, которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

11.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного примерного рациона питания; проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности 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.

11.6. Администрацией Образовательного учреждения совместно с медицинским персоналом и Советом по питанию разрабатывается план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждает приказом заведующего.

12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься Образовательным учреждением в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».