

ПРИНЯТО :
Управляющим советом
ГБДОУ детского сада №17
Невского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 01.03.2022

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий ГБДОУ детского сада №17
Невского района Санкт-Петербурга
И.В.Шувалова
Приказ № 43 от 01.03.2022



СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
Протокол № 2 от 01.03.2022

Положение

О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья , организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 17 Невского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Положение о создании условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 17 Невского района Санкт-Петербурга (далее-Положение) разработано в соответствии с нормативными актами РФ:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 17 Невского района Санкт-Петербурга (далее-ГБДОУ).

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 воспитанников, согласно установленному графику питания;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима проведения НОД;
- 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;
- обеспечение безопасности воспитанников во время пребывания в ГБДОУ;
- профилактику несчастных случаев с 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 воспитанникам осуществляет СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 73» 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 № 73» Невского района Санкт-Петербурга, ГБДОУ предоставляет помещения (медицинский кабинет, процедурный кабинет) с соответствующими условиями для работы медицинских работников.

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

- 1) текущий контроль за состоянием здоровья воспитанников;
- 2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в РФ;
- 3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- 4) участвует в расследовании и учете несчастных случаев с детьми во время пребывания в ГБДОУ, в порядке, установленном локальными актами ГБДОУ;

2.6.. Обучение детей с ограниченными возможностями здоровья(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 воспитанникам, испытывающим трудности в освоении Образовательной программы, развитии и социальной адаптации.

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

- 1) психолого-педагогическое консультирование родителей (законных представителей) и педагогических работников;
- 2) коррекционно-развивающие и компенсирующие занятия с детьми с ОВЗ;

3.2. ГБДОУ оказывает консультативную помощь родителям (законным представителям) по вопросам реализации Образовательной программы.

4. Организация питания в Учреждении

4.1. Воспитанники Учреждения 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 Учреждении 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 Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утвержденным

заведующим Учреждения, 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 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 Учреждения. 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 Учреждении 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 Свитаминизации блюд».

4.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному руководителем Учреждения 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 пофлотски, 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 недоброкачества (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 Учреждение 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 нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

4.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения 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 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 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 Учреждении должен быть организован питьевой режим. Используется только кипяченая вода. Смена воды происходит каждые 3 часа согласно графику с записью в журнале «Смена кипяченой воды».

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