Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №9 Выборгского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 9
Выборгского района Санкт-Петербурга
Протокол от 28.08.2020 года № 1

с учётом мнения Совета родителей
ГБДОУ детского сада № 9
Выборгского района Санкт-Петербурга
Протокол от 27.08.2020 года №1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБДОУ детский сад №9
Выборгского района Санкт-Петербурга
№75/1-А от 28.08.2020г.

Согласовано:
Председатель ПК
ГБДОУ детский сад № 9
Выборгского района Санкт-Петербурга
от 28.08.2020 года
_____ В.С. Селезнева

Михайлова Татьяна Сергеевна
C=RU, OU=заведующий,
O=ГБДОУ детский сад № 9
Выборгского района СПб,
CN=Михайлова Татьяна
Сергеевна,
E=info.sad009@obr.gov.spb.ru
Я являюсь автором этого
документа
место подписания
2021.09.15 22:59:52+03'00'

Положение
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №9 Выборгского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №9 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – Положение) разработано в соответствии:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным закона от 28.12.2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан 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";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устава Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №9 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее ДОО)

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения, возникающие в сфере охраны здоровья обучающихся ДОО), и представляет собой систему реализации необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического, социального и психологического здоровья обучающихся и сотрудников.

2. Цели и задачи

2.1. Основная цель - обеспечение оптимизации образовательной деятельности, гарантирующей оптимальные условия для охраны, поддержания и сохранения здоровья обучающихся ДОО.
2.2. Задачи:
- разработка системы мониторинга состояния здоровья, физического и психического развития обучающихся;
- отслеживание организации образовательной работы с учетом ее психологического и физиологического воздействия на организм обучающихся и соблюдение санитарногигиенических норм организации

образовательного процесса, нормирование образовательной нагрузки и профилактики утомления обучающихся;
- 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 ДОО по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся и сотрудников, а также включает информационную работу, пропаганду и просвещение в области здорового образа жизни среди сотрудников, обучающихся их родителей.
3.2. Профилактическая работа, обеспечивающая формирование здорового жизненного стиля, активной жизненной позиции и устойчивой мотивации на здоровье у сотрудников ОО, обучающихся и их родителей.
3.3.Работа, направленная на сохранение здоровья обучающихся во время нахождения в ОО с использованием здоровье сберегающих технологий обучения и воспитания.
3.4.Работа с родителями, предполагающая проведение семинаров, круглых столов, лектория, стимулирующих повышение внимания родителей обучающихся к вопросам питания, здорового образа жизни, рациональной двигательной активности.

4.Охрана здоровья обучающихся

4.1. Охрана здоровья обучающихся включает в себя:
- оказание первой помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания обучающихся;
- определение оптимальной образовательной нагрузки, режима учебных занятий и т.д.;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний, оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение обучающихся 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, их аналогов и других одурманивающих веществ;
- обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в ДОО;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в ДОО;
- профилактику детского дорожно-транспортного травматизма;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
4.2. Организация охраны здоровья осуществляется ДОО.
4.3. Организация оказания первичной медико-санитарной помощи обучающихся в ДОО обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен учреждением здравоохранения за ДОО. Наряду с администрацией и педагогами медицинский персоналом несет ответственность за здоровье и физическое развитие обучающихся, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания обучающихся.
4.4. ДОО обязано предоставить безвозмездно медицинской организации помещение,
соответствующее условиям и требованиям для осуществления медицинской деятельности.
4.5. ДОО при реализации образовательных программ создает условия для охраны здоровья
обучающихся, в том числе обеспечивает:
- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;

- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в ОО.

5. Организация санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий

5.1. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров сотрудниками ДОО:
- В ДОО совместно с медицинскими учреждениями организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
- Все сотрудники ДОО проходят флюорографию, предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Сотрудники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.
5.2. Условия, обеспечивающие охрану и укрепление здоровья обучающихся:
- 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 ДОО осуществляется на основе учебного плана, календарного учебного графика, режима дня.
- Организация питания обучающихся осуществляется ДОО 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 требованиями санитарных правил для освоения образовательных программ.
- Наличие в групповых помещениях здоровье сберегающего оборудования, используемого в профилактических целях, информационного оборудования по безопасности жизнедеятельности, технике безопасности и охране труда.
5.3. Наличие в ДОО квалифицированных специалистов, обеспечивающих проведение оздоровительной и профилактической работы с обучающимися.

6. Организация обучения и воспитания в сфере охраны здоровья

6.1. Текущая деятельность ДОО 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 обучающимися и родителями по здоровому 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 обучающихся.
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 обучающихся.
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 обучающихся при организации образовательной деятельности.
6.12. Обеспечение благоприятных психологических условий развивающей предметно пространственной среды (доступность, безопасность, вариативность, трансформируемость, полифункциональность, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям детей). Благоприятный эмоционально-психологический климат.
6.13. Организация физкультурных и спортивных мероприятий, физкультурно-оздоровительной работы с обучающимися.
6.14. Организация динамических пауз, физкультминуток на занятиях, способствующих эмоциональной разгрузке и повышению двигательной активности.

7. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками

7.1. Медицинские осмотры обучающихся в ДОО организовываются и проводятся в порядке, установленным федеральным органом ДОО м исполнительной власти в области здравоохранения.
7.2. Обучающиеся допускаются в ДОО после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.
7.3. В ДОО организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
7.4. С целью выявления педикулеза не реже 1 раза в месяц медицинская сестра проводит осмотры детей с регистрацией в журнале.
7.5. Воспитатели оформляют лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.
7.6. Все работники ДОО 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. Требования к организации питания обучающихся.

8.1. Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.
8.2. Заведующий ДОО осуществляет контроль за работой сотрудников.
8.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия,
обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
8.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортные документы, счет-фактура, акт приема-передачи, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство и прочие). 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 недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

8.5. 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 влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

8.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

8.8. 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.

8.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

8.11. 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.

8.12. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит 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 допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Допускают к работе по приготовлению блюд

и их раздачи работники пищеблока, имеющих на руках порезы, ожоги, если они будут работать в перчатках.
8.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДОО.
8.14. В ДОО 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.
8.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания обучающихся в ДОО и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.
8.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

9. Организация питания

9.1.Организация питания обучающихся в ДОО предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:
- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОО с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания обучающихся.

9.2 ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 12-ти часовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

9.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

9.4. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 - 25%; второй завтрак – 5 %, обед – 30 - 35%; полдник - 30 - 35%.

9.5. Меню утверждается заведующим ДОО и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.

9.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

9.7. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включает блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у 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. При организации питания детей групп, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы ДОО и режима питания детей.

9.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

9.9. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню - раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

9.10. Питание обучающихся 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.
9.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО (при необходимости) проводится витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.
9.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
9.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - полный объем; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100г. Пробу отбирают стерильными или и прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты- в отдельную посуду) хранят не менее 48 ч при температуре 2-6° С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют в соответствие с требованиями. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственным лицом.
9.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию в питание обучающихся;
- изготовление на пищеблоке ДОО 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 пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

10. Организация работы пищеблока

10.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи».
10.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
10.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего ДОО и утвержденным графиком выдачи готовой продукции.
10.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

11. Организация питания обучающихся в группах

11.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи;
11.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику.
Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и затем помощниками воспитателя разносится по группам.
11.3. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
11.4. Пред раздачей пищи помощник воспитателя обязан:
- проветрить помещение;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- промыть столы горячей водой с мылом;
11.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
11.6. Детская порция должна соответствовать меню.
11.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне (кроме дежурных).
11.8. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
11.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
11.10. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи». несут воспитатели и помощники воспитателя.

12. Порядок учета питания в ДОО

12.1. Заведующий ДОО издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
12.2. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета питания, на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра подает заявку поставщику продуктов на завоз продуктов для питания детей и оформляет заявку на пищеблок.
12.3. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.
12.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

13. Финансирование расходов на питание обучающихся в ДОО

13.1. Расчёт финансирования расходов на питание обучающихся в ДОО осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;
13.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств;
13.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОО.

14. Контроль за организацией питания

14.1. Система производственного контроля за формированием рациона питания обучающихся 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 двухнедельным 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 объемом порций для детей;
- за качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.
14.2. В контроле за организацией питания обучающихся участвуют: администрация ДОО, бракеражная комиссия, ответственный за питание, совет по питанию, рабочая группа ХАССП.
14.3. Заместители заведующего обеспечивают контроль за:
- выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- контроль за своевременным поступлением средств родительской платы.

14.4. Ответственный за питание обучающихся в ДОО осуществляет контроль за:
- качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной ведомости (каждые 10 дней);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

14.5. Совет по питанию осуществляет работу в соответствии с Положением о совете по питанию.

14.6. Бракеражная комиссия осуществляет работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

14.7. Рабочая группа ХАССП осуществляет работу в соответствии с Положением о действующей группе ХАССП в ДОО.

15. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

15.1. Поставки продуктов в ДОО осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

15.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ДОО всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственными договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ДОО и снабжающей организацией.
15.3. В случае, если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
15.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.
15.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
15.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДОО. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДОО. Исходя из этого, график завоза продуктов в ДОО подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДОО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

16. Заключение

16.1. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения в настоящее Положение могут вноситься ДОО в виде «Изменений и дополнений в настоящее Положение».