****

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
	1. Настоящее Положение создано 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 дошкольного образовательного учреждения
	детского сада № 38 комбинированного вида № Василеостровского района Санкт-Петербурга
	(далее ГБДОУ), устанавливает правовые основы организации питания в ГБДОУс учетом
	 обеспечения качества и безопасности питания.
	1.2. Целями настоящего Положения о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,организации питания обучающихся и работников ГБДОУ д/с № 38Василеостровского
	 района являются: - обеспечение гарантий прав обучающихся наполучение правильного, сбалансированного, рационального питания, сохранение и укрепление здоровья воспитанников и сотрудников;

- обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов при организации питания в ГБДОУ - формирование основздорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участниковобразовательногопроцесса.
Для достижения поставленных целей предполагается решение целого комплекса мер, а именно:
1.2.1. Соответствие учебной нагрузки, режима занятий обучающихся уставу Образовательного
учреждения, нормативам по СанПиН, рекомендациям медицинских работников Образовательного учреждения и согласованных с ними.
1.2.2. Разработка индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с
Федеральным государственным стандартом дошкольного образования, учет конкретных
 условий, образовательных потребностей и особенностей физического развития обучающихся. Основной целью является сохранение и укреплениефизического и психического здоровья
обучающихся, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре. При создании необходимыхусловий для охраны и укрепления здоровья
обучающихся учитываются следующие принципы:
•Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несетответственность
за жизнь и здоровье обучающихся, должен обеспечить рациональныйобщий и двигательный
 режим, создать оптимальные условия для двигательной активности обучающихся.
•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
особенности каждого обучающегося, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку имоторную плотность, индивидуальный темп двигательной активности.
•Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований Образовательного учреждения и семьив вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня,двигательной активности, развития культурно – гигиенических и двигательных навыков
Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям обучающихся,
 привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях –физкультурных досугах и праздниках.

1.2.3. Педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские
обследования.
1.2.4. Медицинское обслуживание обучающихся Образовательного учреждения осуществляется на основании и в соответствии с лицензией на медицинскую деятельность, которуюобеспечивают медицинские работники,находящиеся в штате Образовательного учреждения, в функционал которых, в том числе,входят задачи по осуществлению контроля за: - соблюдением санитарно-эпидемиологического режима в ГБДОУ; - проведение мероприятий по безопасности жизнедеятельности с обучающимися, и их родителями (законными представителями).

- Контроль за организацией сбалансированного, рационального питания в образовательном учреждении,

- контроль и анализ условий организации питания обучающихся

 - организация питания детей-аллергиков;

•организация питания сотрудников;
•изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации
•организация обучения по вопросам организация питания (заведующий, заместители специалисты)
вопросам организации питания;
•материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
•рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в
помещении пищеблока;
•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 оборудовано специально отведенное место, выделено время в
графике работы. Приготовление пищи для сотрудников в ГБДОУ не предусмотрено.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИПИТАНИЯ, РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ИХ ВЫПОЛНЕНИЮМЕЖДУ РУКОВОДИТЕЛЕМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ,ВОСПИТАТЕЛЯМИ, ПОМОЩНИКАМИ ВОСПИТАТЕЛЕЙ, РАБОТНИКАМИПИЩЕБЛОКА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий по организации питания Ответственный исполнитель**  | **Ответственный исполнитель** | **Участники исполнители рабо** |
| 1 | Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в ГБДОУ, 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. | Заведующий | ответственное лицо за организацию питания |
| 2 | Руководство и осуществлением 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  | Заведующий, заместитель заведующего  | Ответственное лицо за организацию питания |
| 3 | Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей  | Заведующий, заместитель заведующего  | Заместитель заведующего  |
| 4 | Ремонт технологического оборудования пищеблока  | Заместитель заведующего  | Ответственное лицо, назначенное руководителем за организацией работы сотрудников на пищеблоке  |
| 5 | Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно)  | Кладовщик, ответственное лицо за организацию питания;  | Ответственное лицо за организацию  |
| 6 | Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных  | кладовщик, ответственное лицо за организацию питания;  | Ответственное лицо за организацию питания,  |
| 7 | Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал  | Заведующий, кладовщик, члены бракеражной комиссии  | Ответственное лицо за организацию питания,  |
| 8 | Соблюдение технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста, детей – аллергиков;  | Заведующий, ответственное лицо за организацию питания  | Ответственное лицо за организацию питания; повар  |
| 9 | Ведение журнала бракеража готовой продукции  | Заведующий, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания; повар  | Заведующий ГБДОУ, ответственный сотрудник за организацию питания  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |
| 13 |  |  |  |
| 14 |  |  |  |
| 15 |  |  |  |
| 16 |  |  |  |
| 17 |  |  |  |
| 18 |  |  |  |
| 19 |  |  |  |
| 20 |  |  |  |
| 21 |  |  |  |
| 22 |  |  |  |

**3**. **ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ГБДОУ**

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

 осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками ГБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;

 осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;

 осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;

 анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников ГБДОУ;

 контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;

 контролирует прохождение сотрудниками ГБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;

 разрабатывает и ведет документацию по организации питания в ГБДОУ;

 своевременно информирует руководителя ГБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками ГБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и 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 ГБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

**3.2.** Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю ГБДОУ.

**4. БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ**

**4.1.** Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей дошкольного возраста, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

**4.2.** Комиссия создается из 5-х человек:

 заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);

 медицинская сестра;

 член профсоюзного комитета ГБДОУ;

 представитель родительской общественности ГБДОУ.

 работники ГБДОУ

**4.3.** В своей работе комиссия руководствуется настоящим Положением об организации питания.

**5. ОБУЧЕНИЕ И ИНСТРУКТАЖ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

**5.1.** Все работники, связанные с организацией питания в ГБДОУ (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в ГБДОУ.

**5.2.** Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей дошкольного возраста. **5.3.** Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

**6. КОНРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**5.3.** Инструкции разрабатываются руководителем ГБДОУ (ответственным за организацию питания в ГБДОУ). Периодически подвергаются пересмотру (1 раз в пять лет)

**6. КОНРОЛЬ И АНАЛИЗ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6.1.** Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ГБДОУ: (приложение №1)

**6.2.** Контроль качества питания обучающихся в ГБДОУ (приложение № 2)

**6.3.** В случае нарушения норм и требований в организации питания обучающихся, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю ГБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

**7. РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**7.1.** Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

 анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

 финансового плана ГБДОУ;

 посещаемости;

 данных по проверке надзорных органов (Роспотренадзор, Управление социального питания);

 предложений Совета по питанию;

 предложений Бракеражной комиссии;

 предложений родителей (законных представителей) обучающихся;

 внедрение опыта работы дошкольных учреждений района, города в области при организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

**7.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего ГБДОУ

**7.3.** Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителя ГБДОУ

**8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

**8.1.** Организационные принципы питания:

 Питание детей в ГБДОУ может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет внебюджетных средств.

 Организация питания в ГБДОУ может осуществляться специально закрепленными штатами.

 Поставка продуктов в ГБДОУ осуществляется организатором питания (кладовщиком)

**8.2.** Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, ГБДОУ:

 Конкурс на право заключения на один бюджетный год контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ проводится администрацией района в соответствии с законодательством.

 Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ГБДОУ являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания детей в ГБДОУ;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания;

- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

 С победителем конкурса ГБДОУ заключает контракт на оказание услуг по организации питания.

 Координацию работы по организации питания в ГБДОУ осуществляет отдел образования администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

 Контроль за организацией питания детей в ГБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

**8.3.** Организация питания в ГБДОУ:

 В ГБДОУ 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 помещения для приема пищи, снабжены соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

 Составление меню возлагается на организатора питания

 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (ответственный за организацию питания). Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню.

**8.4.** Функционирование питания детей в ГБДОУ возможно при наличии:

 положения об организации питания в ГБДОУ;

 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 ГБДОУ.

**8.5.** В компетенцию руководителя ГБДОУ по организации питания входит:

 контроль над производственной базой пищеблока;

 контроль над соблюдением требований СанПиН;

 контроль над прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

 обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

 заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания;

 ежемесячный анализ деятельности питания детей в ГБДОУ;

 организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в ГБДОУ.

 ответственность за функционирование питания детей в ГБДОУ в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.

**8.6.** Основные принципы здорового питания:

 процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.

 при составлении меню нужно следить за тем, чтобы блюда не повторялись в течении суток.

**8.7.** Алгоритм действий при организации питания:

 Наряду с меню имеется картотека блюд. Наличие картотеки позволяет правильно и быстро составить меню.

 На основании примерного меню ежедневно составляется рабочая ведомость, т.е. меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребѐнка и вес порции в готовом виде.

 Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объѐм готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

 Выдача пищи производится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объѐму. Вторые блюда выдаются по весу.

 В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объѐмами, полагающимися им по возрасту. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

 Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

 Питание детей, принадлежащих к различным возрастным группам, должно отличаться от кулинарной обработки продуктов, по содержанию основных пищевых ингредиентов в рационах по величине разовых порций и объѐму суточного рациона.

 Объѐм пищи должен строго соответствовать возрасту ребѐнка