

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 52 Колпинского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием
Протокол № 2 от 15.11.2019г.



С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Совета родителей
Протокол № 1 от 14.11 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ НЕОБХОДИМЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОХРАНЫ И
УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ(ВОСПИТАННИКОВ) И РАБОТНИКОВ
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 52 Колпинского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург, г. Колпино
2019 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 52 Колпинского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее - ДОО) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательных отношений.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- п. 15 ч.3 ст. 28, ч.1,2 ст.37, п.2ч.1 ст.41 Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Уставом ДОО.

1.3. Изменения, дополнения в настоящее Положение принимаются на заседании Общего собрания работников.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Условия, обеспечивающие охрану и укрепление здоровья

2.1. Соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений ДОО, а также и их оборудования (для водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения) требованиям санитарных правил, требованиям пожарной безопасности, требованиям безопасности дорожного движения.

2.2. Наличие и необходимое оснащение помещений для питания обучающихся (воспитанников), а также для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.3. Оснащение групп ДОО, спортивной площадки необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.4. Обеспечение групп, спортивного зала и других помещений для пребывания обучающихся (воспитанников) естественной и искусственной освещенностью, воздушно-тепловым режимом в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.5. Оснащение в соответствии с требованиями санитарных правил помещений для работы медицинского персонала оборудованием для проведения профилактических осмотров, профилактических мероприятий различной направленности, иммунизации, первичной диагностики заболеваний, оказания первой помощи.

2.6. Наличие в ДОО оборудования, используемого в профилактических целях, информационного оборудования по безопасности жизнедеятельности в соответствии с

требованиями санитарных правил.

2.7. Наличие в ДОО квалифицированных специалистов, обеспечивающих проведение оздоровительной работы с обучающимися (воспитанниками) (медицинские работники, инструктор по физической культуре, педагог-психолог).

2.8. Сформированность культуры здоровья педагогических и научно-педагогических работников ДОО (наличие знаний и умений по вопросам использования здоровьесберегающих методов и технологий; этический стиль общения; образ жизни и наличие ответственного отношения к собственному здоровью).

2.9. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (воспитанников) и работников включает в себя комплекс мер, а именно:

2.9.1. Планирование учебной нагрузки, расписания непрерывной непосредственно образовательной деятельности обучающихся (воспитанников).

2.9.1.1. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей младенческого, раннего и дошкольного возраста. Основной целью является сохранение, 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 (воспитанников) учитываются следующие принципы:

- принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих обучающихся (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 ДОО и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно – гигиенических навыков, развития двигательных навыков.

2.9.2. Прохождение работниками ДОО ежегодного медицинского обследования.

2.9.3. Прохождение работниками ДОО обязательного психиатрического освидетельствования один раз в 5 лет.

2.9.4. Медицинское обслуживание обучающихся (воспитанников), обеспечивают органы здравоохранения, согласно договору обслуживания (СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 51»). ДОО предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.

- 2.9.5. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ДОО, своевременное проветривание (сквозное) помещений.
- 2.9.6. Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися (воспитанниками), проведение обучения и инструктажей по охране труда с работниками ДОО.
- 2.9.7. Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания обучающихся (воспитанниками).
- 2.9.8. Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в ДОО:
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания ДОО (законодательство РФ, СанПиН и т.д.);
 - организация обучения руководителей (заведующий) по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
 - обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
 - обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
 - контроль и анализ условий организации питания детей младенческого, раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;
 - организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.
- 2.9.9. Соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- 2.9.10. Расследование и учет несчастных случаев с обучающимися (воспитанниками) и работниками во время пребывания в ДОО в порядке, установленном законодательством РФ.

3. Организация питания

- 3.1. Обучающиеся (воспитанники) ДОО 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 (см. «Положение об организации питания обучающихся (воспитанников)»).
- 3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДОО 12 часов, используется следующий норматив:
- завтрак – 20-25 %;
 - второй завтрак – 5%, включающий напиток или сок и (или) свежий фрукт;
 - обед – 30-35%;
 - «уплотнённый» полдник (30-35%), с включением блюд ужина.
- 3.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания и утвержденным заведующим ДОО, на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей от 1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 (8) лет.
- 3.4. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- 3.5. 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.

3.6. 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 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.

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.13049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим ДОО. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком и поварами составляется объяснительная с указанием причины. Составляется акт. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

3.10. 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.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО организуется приготовление витаминизированных напитков, 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 С-витаминизации блюд».

3.12. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному заведующим ДОО графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе, утвержденном приказом заведующего ДОО. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения членов бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки

готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. 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 по-флотски, макарон с рубленным 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.

3.15. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.16. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО 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.

3.17. 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 температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДОО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

3.19. 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.

3.20. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.21. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику заведующим ДОО.

3.22. 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.

3.23. Ежедневно медицинской сестрой 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.

3.24. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.25. 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.

3.26. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приемных группах, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

3.27. Для питания работников ДОО выделено время в графике работы. Приготовление пищи для работников в ДОО не предусмотрено.

4. Организация деятельности

4.1. Проведение в течение учебного года совещаний, заседаний Педагогических совета по проблемам здоровья, здорового образа жизни, актуальным здоровьесберегающим и общеоздоровительным технологиям.

4.2. Проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий.

4.3. Организация контроля ведения установленной нормативными правовыми актами в ДОО документации и отчетности.

4.4. Организация и проведение профилактических прививок обучающихся (воспитанников) и работников, периодических медицинских осмотров при взаимодействии с поликлиниками района и профильными медицинскими учреждениями.

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

4.6. Реализация образовательных программ, ориентированных на формирование ценности здоровья и здорового образа жизни.

4.7. Соблюдение санитарных норм, предъявляемых к организации образовательного процесса, в том числе при введении в образовательный процесс педагогических инноваций.

4.8. Использование форм, методов обучения и воспитания, педагогических технологий, адекватных возрастным возможностям и особенностям обучающихся (воспитанников).

Соблюдение норм двигательной активности при организации образовательного процесса в соответствии с требованиями санитарных правил.

4.9. Соблюдение режима обучения и воспитания, в том числе при использовании технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, в соответствии с требованиями санитарных правил, учет индивидуальных особенностей

развития обучающихся (воспитанников) при организации образовательного процесса.

4.10. Обеспечение благоприятных психологических условий образовательной среды (демократичность и оптимальная интенсивность образовательной среды, благоприятный эмоционально-психологический климат, познавательной мотивации).

4.11. Организация физкультурно-оздоровительной работы с обучающимися (воспитанниками) всех групп здоровья.

4.12. Организация динамических пауз, физкультминуток на занятиях, способствующих эмоциональной разгрузке и повышению двигательной активности.

4.13. Организация физкультурных и спортивных мероприятий как с обучающимися (воспитанниками), так и с работниками ДОО.

4.14. Осуществление комплексного подхода в оказании психолого-педагогической поддержки различных групп обучающихся (воспитанников).

4.15. Проведение мониторинга сформированности культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся.

4.16. Осуществление взаимодействия ДОО с органами исполнительной власти, правоохранительными органами, учреждениями дополнительного образования детей, культуры, физической культуры и спорта, здравоохранения и другими заинтересованными организациями по вопросам охраны и укрепления здоровья, безопасного образа жизни обучающихся (воспитанников) и сотрудников.

5. Ресурсное обеспечение

5.1. Кадровое обеспечение.

5.2. Информационные ресурсы – методические рекомендации по внедрению различных технологий обучения и воспитания, программы, УМК и т. д., которые необходимы для поддержки ДОО в деятельности по охране и укреплению здоровья обучающихся (воспитанников) и работников ДОО.

5.3. Материально-технические ресурсы обеспечивают изменения инфраструктуры ДОО для создания условий соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, осуществление спортивно-оздоровительной деятельности.

5.4. Финансовые ресурсы определяют степень и последовательность решения всех вопросов, связанных с планированием и реализацией ресурсной базы ДОО, ориентированного на здоровьесберегающую деятельность. Они включают в себя материальное стимулирование педагогов, финансирование различных конкурсов, проводимых в ДОО как для обучающихся (воспитанников), так и для педагогических работников.