

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №12 комбинированного вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 12  
комбинированного вида  
Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол от «29 » марта 2021  
№ 2

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом Государственного  
бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
детского сада №12  
комбинированного вида  
Красносельского  
района  
Санкт-Петербурга  
от «30» марта 2021  
№ 85-ахд

**С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**

Совета родителей (законных  
представителей)  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения детского сада № 12  
комбинированного вида  
Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол от «29» марта 2021  
№ 4

**Положение**

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации  
питания обучающихся и работников Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада № 12 комбинированного вида  
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**1. 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 детского сада № 12 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (далее - Положение, далее – ДООУ) раскрывает создание условий 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,
- 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 02.01.2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СанПин 2.4.3648-20»Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Уставом ДОУ

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

## **2.Цели и задачи**

2.1. Основная цель - обеспечение оптимизации образовательной деятельности, гарантирующей оптимальные условия для охраны, поддержания и сохранения здоровья обучающихся ДОУ.

2.2. Задачи:

- разработка системы мониторинга состояния здоровья, физического и психического развития обучающихся;
- создание системы коррекции физического, психологического, социального и нравственного развития обучающихся с использованием комплекса мероприятий;
- отслеживание организации образовательной работы с учетом ее психологического и физиологического воздействия на организм обучающихся и соблюдение санитарногигиенических норм организации учебно-воспитательного 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.
- организация сбалансированного питания в Образовательном учреждении.

## **3.Основные направления деятельности**

3.1. Организационная работа, заключается в координации работы ДОУ по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников, а также включает информационную работу, пропаганду и просвещение в области здорового образа жизни среди работников, обучающихся их родителей;

3.2. Профилактическая работа, обеспечивающая формирование здорового жизненного стиля, активной жизненной позиции и устойчивой мотивации на здоровье у работников ДОУ, обучающихся и их родителей;

3.3. Работа, направленная на сохранение здоровья обучающихся во время нахождения в ДОУ с использованием здоровьесберегающих 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 и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение обучающимися 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 обучающихся во время пребывания в образовательном учреждении;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в ДООУ;
- профилактику детского дорожно-транспортного травматизма;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

4.2. Организация охраны здоровья осуществляется ДООУ.

4.3. Организация оказания первичной медико-санитарной помощи обучающимся в ДООУ обеспечивается медицинским персоналом, который закреплен учреждением здравоохранения за ДООУ.

Наряду с администрацией и педагогическим медицинский персонал несет ответственность за здоровье и физическое развитие обучающихся, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания обучающихся.

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

4.5. ДООУ 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 ДООУ.

## **5. Организация санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий**

5.1. Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками ДООУ:

- в ДООУ совместно с медицинскими учреждениями организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.
- все работники ДООУ 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 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 ДООУ осуществляется на основе учебного плана, календарного учебного графика, режима дня;
- организация питания обучающихся осуществляется ДООУ 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 здоровьесберегающего оборудования, используемого в профилактических целях, информационного оборудования по безопасности жизнедеятельности, технике безопасности и охране труда.

5.3. Наличие в ДООУ квалифицированных специалистов, обеспечивающих проведение оздоровительной и профилактической работы с обучающимися (инструктора по физической культуре, педагог-психолог, воспитатели).

## **6. Организация обучения и воспитания в сфере охраны здоровья**

6.1. Текущая деятельность ДООУ 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.

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 здоровьесберегающих) 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 здоровьесберегающего 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 предметнопространственной 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.

6.15. Осуществление комплексного подхода в оказании психолого- педагогической, медикосоциальной поддержки различных групп обучающихся.

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

7.1. Медицинские осмотры обучающихся в ДООУ организуются и проводятся в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.

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

7.3. В ДООУ 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 воспитанника вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

7.6. Все работники ДООУ 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. Обучающиеся получают четырехразовое питание.

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

8.3. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

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

8.5. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет и от 3 до 7 лет (компенсирующие группы) 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 обработке 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;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

8.6. При наличии обучающихся, 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 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.

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

8.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ДООУ 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 ДООУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

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

8.12. Ежедневно ведется учет фактического количества детей с занесением данных в Журнал ДПЗ.

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

8.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 65-75°.

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

8.16. В целях профилактики гиповитаминозов в рационе питания 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 вытяжной вентиляцией.

## **9. Организация питания обучающихся и работников.**

9.1. Работа по организации питания обучающихся 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 детьми.

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

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 обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

9.8. Работники ДООУ не питаются.

## **10. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.**

10.1. В начале календарного года заведующим ДОО 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 обучающихся с 08.30 до 09.00 часов утра, которые подают педагоги.

10.3. На следующий день до 9.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

10.4. В случае снижения численности обучающихся, 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) обучающихся, отсутствующие в ДОО, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными 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 обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся. 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 таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу обучающихся, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

10.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОО.

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 ДОО на календарный год.

## **10. Контроль за организацией питания.**

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОО администрация руководствуется санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

10.2. План контроля (Программа производственного контроля) разрабатывается администрацией учреждения совместно с Советом по питанию ОО.

10.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания обучающихся 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 средненедельным 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.

10.4. 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 анализа 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 по тем 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.

10.5. 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 и 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. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение действует до принятия нового.

Изменения в настоящее Положение могут вноситься ДООУ в виде изменений и дополнений в настоящее Положение.