

АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 601
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБОУ школы № 601
Приморского района Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от 15.02.2021 г

Мотивированное мнение
Совета родителей учтено

Протокол № 3 от 15.02.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора ГБОУ школы № 601
Приморского района Санкт-Петербурга
И.А. Верховых

Приказ № 414 от 15.02.2021 г.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 1160cfd448498d15fa7c7a611448fa05b133468c
Владелец: Лазарева Алла Александровна
Действителен с 17.08.2020 по 17.11.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления
здоровья, организации питания воспитанников и работников
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №601
Приморского района Санкт-Петербурга
отделения дошкольного образования**

(новая редакция)

Санкт-Петербург

2021

1 . Общие положения.

1.1 . Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания воспитанников и работников Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №601 Приморского района Санкт-Петербурга отделения дошкольного образования (далее – Положение) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- 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 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №601 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ).

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

1.2.1. Планирование учебной нагрузки, расписание непрерывной образовательной деятельности, режима дня в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарными правилами и нормами СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2.2. Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.

1.2.3. Медицинское обслуживание воспитанников обеспечивают органы здравоохранения в соответствии с договором о сотрудничестве. Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №601 Приморского района Санкт-Петербурга отделение дошкольного образования (далее – ОДО). Предоставляет помещение и оборудование в соответствии с договором пользования.

1.2.4. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в ОДО.

1.2.5. Проведение своевременного проветривания и кварцевания.

1.2.6. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками и инструктажей по охране труда с работниками ОДО.

1.2.7. Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в ОДО.

2. Организация питания в ОДО.

2.1. Воспитанники групп полного дня 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. Для воспитанников групп кратковременного пребывания организованы два приёма пищи.

2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ОДО 12 часов, используется следующий норматив:

- Завтрак – 20%,
- Второй завтрак – 5 %,
- Обед – 35 %,
- Полдник – 30-35%.

2.3. Отклонения от расчетных суточной калорийности содержания основных веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в ОДО осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, разработанным Управлением социального питания.

2.5. 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. 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.

2.6. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль.

2.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты.

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

2.9. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недопрокаченность продукта и прочее) кладовщиком составляется объяснительная с объяснением причины.

2.10. 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.

2.11. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному директором ГБОУ графику и после проведенного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего ОДО, кладовщика и медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается журнал пробы каждого блюда.

2.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПин пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или 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 приёма пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недопроработанности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, непрошедших ветеринарный контроль.

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

2.16. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счёт-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 (бракерах сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества.

2.17. 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 воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.18. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОДО должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.19. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.20. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.21. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

2.23. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.24. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, 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 на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.25. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.26. В ОДО 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.

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

3. Порядок учёта питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) директором ГБОУ школы №601 Приморского района Санкт-Петербурга издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно кладовщиком ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учёта посещаемости.

3.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны,

фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания дефростированные мясо, птица, печень, овощи.

3.4. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и выхода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3.5. Число детодней по табелю должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню-требовании.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов.

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

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ОДО 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 государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между ГБОУ и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывается в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукты ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании детей, товары не должны приниматься у экспедитора.

4.5. Если не соответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке 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 использованием блюд кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ОДО. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения в ОДО. Исходя из этого, график завоза продуктов в ОДО подлежит согласованию с заведующим ОДО. При несоблюдении этих условий, также как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ОДО имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную

претензию. Питание детей организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

5. Производственный контроль за организацией питания.

5.1. При организации питания в ОДО наибольшее значение имеет производственный контроль с применением принципов ХАССП за формированием рациона и организации питания детей.

5.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей 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 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием.
- Правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической раскладке).
- Качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции.
- Соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей
- Качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

5.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за 10 дней) 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. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых в следствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.4. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться 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.

5.5. Заведующим ОДО совместно с медицинской сестрой, кладовщиком разрабатывается план контроля за организацией питания в ОДО на учебный год, который утверждается приказом директора ГБОУ.

6. Отчётность и делопроизводство.

6.1. Заведующий ОДО осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОДО по организации питания детей.

6.2. Отчёты по организации питания в ОДО доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании работников, на заседаниях педагогического совета, на общих (групповых) родительских собраниях) не реже 1 раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.