

«Принято»
Педагогическим советом
Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
гимназии
№ 642 «Земля и Вселенная»
Василеостровского района
Санкт-Петербурга

Протокол № 1
от «28» 08 2020

«Мнение родителей (законных
представителей)
несовершеннолетних
обучающихся Государственного
бюджетного
общеобразовательного
учреждения гимназии
№ 642 «Земля и Вселенная»
Василеостровского района
Санкт-Петербурга учтено»
Протокол Родительской
Конференции № 23
от «28» 08 2020

«Утверждаю»
Директор Государственного
бюджетного общеобразовательного
учреждения гимназии № 642 «Земля
и Вселенная» Василеостровского
района Санкт-Петербурга



П.А.Трошкеев

Приказ № 176
от «09» 09 2020

**Положение
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации
питания обучающихся и работников в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
гимназии №642 «Земля и Вселенная»
Василеостровского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников (далее Положение) в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназии № 642 «Земля и Вселенная» Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – образовательное учреждение), раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса.

1.2. Положение 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 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";
- Санитарными правилами нормами;
- Уставом образовательного учреждения

и устанавливает правовые основы организации питания в дошкольном отделении

1.3. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в образовательном учреждении, сохранение и укрепление здоровья обучающихся и сотрудников.

Создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного

процесса предполагает решение целого комплекса мер, а именно: учебная нагрузка, режим НОД обучающихся, определяются уставом образовательного учреждения на основе рекомендаций, согласованных с органами здравоохранения.

1.4. При разработке индивидуальной педагогической модели образования в соответствии с Федеральными государственными стандартами образования учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и 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 учитываются следующие принципы:

- принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье обучающихся, 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 образовательного учреждения и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно-гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям обучающихся, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях – физкультурных досугах и праздниках;
- педагогические работники проходят регулярные периодические бесплатные медицинские обследования (профессиональные осмотры);
- медицинское обслуживание обучающихся образовательного учреждения обеспечивают органы здравоохранения. Образовательное учреждение обязано предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников.
- контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в образовательном учреждении, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей-рециркуляторов воздуха;
- проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками образовательного учреждения;
- расписание уроков предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.5. Проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания в образовательном учреждении:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей (руководители подразделений) по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания обучающихся;

- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж работников образовательного учреждения;
- контроль и анализ условий организации питания детей, детей аллергиков, сотрудников образовательного учреждения;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в образовательном учреждении;
- 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 образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

Для питания сотрудников выделено время в графике работы.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, ответственным за организацию питания, педагогическими работниками, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный исполнитель	Участники, исполнители работ
1.	Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в образовательном учреждении, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в образовательных учреждениях. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Директор гимназии Руководители корпусов	Ответственное лицо за организацию питания
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в образовательных учреждениях	Директор гимназии Руководители корпусов	Ответственное лицо за организацию питания; ответственное лицо, Назначенное осуществлять контроль за организацией работы сотрудников на пищеблоке
3.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин к оборудованию помещения пищеблока в образовательном учреждении; создание условий для организации питания детей	Директор гимназии Заместитель директора по АХР	Заведующий хозяйством корпуса
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	Руководитель корпуса	Заведующий хозяйством корпуса
5.	Передача меню-требования на пищеблок (ежедневно)	Организатор питания	Организатор питания

6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Организатор питания	Организатор питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Организатор питания	Организатор питания
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей, детей-аллергиков	Организатор питания	Организатор питания
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции	Руководитель корпуса, члены бракеражной комиссии ответственное лицо за организацию питания	Руководитель корпуса, ответственный сотрудник за организацию питания
10.	Ведение журнала С – витаминизации С – витаминизация третьих блюд	Организатор питания	Организатор питания
11.	Ведение журнала здоровья Сотрудников пищеблока	Организатор питания	Организатор питания
12.	Журнал учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников	Заместитель директора по кадровой работе	Руководитель корпуса
13.	Прохождения сотрудниками образовательного учреждения, пищеблока медицинского освидетельствования	Заместитель директора по кадровой работе Ответственный сотрудник за организацию питания	Руководитель корпуса Ответственный сотрудник за организацию питания
14.	Прохождение сотрудниками образовательного учреждения, пищеблока гигиенического обучения	Заместитель директора по кадровой работе Ответственный сотрудник за организацию питания	Руководитель корпуса Ответственный сотрудник за организацию питания
15.	Утверждение состава Совета по питанию	Директор гимназии	Директор гимназии
16.	Утверждение Положения о Совете по питанию	Директор гимназии	Директор гимназии
17.	Заседания Совета по питанию (1 раз в месяц, по мере необходимости)	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
18.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания
19.	Утверждение состава бракеражной комиссии	Директор гимназии	Директор гимназии
20.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии	Директор гимназии	Директор гимназии
21.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Организатор питания	Организатор питания
22.	Выдача дезинфицирующих средств	Организатор питания	Организатор питания

23.	Соблюдение режима питания	Руководитель корпуса	Ответственный сотрудник за организацию питания
24	Соблюдение графика получения питания	Ответственный сотрудник за организацию питания	Организатор питания
25	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственное лицо за организацию питания
26.	Приобщение детей дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей с правилами поведения за столом во время приема пищи	Руководитель корпуса	Педагоги
27.	Информирование родителей (законных представителей) детей о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Руководитель корпуса, ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, организатор питания
28.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Организатор питания	Организатор питания
29.	Анализ работы по организации питания на итоговом педагогическом совете; итоговом Совете по питанию	Ответственный сотрудник за организацию питания	Ответственный сотрудник за организацию питания

3. Ответственное лицо за организацию питания

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 образовательного учреждения, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет контроль за проведением инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей, детей аллергиков, сотрудников образовательного учреждения;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками образовательного учреждения, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания;
- своевременно информирует директора о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками образовательного учреждения норм и требований к организации питания детей, детей-аллергиков, сотрудников;
- контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;

- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно директору образовательного учреждения.

4. Бракеражная комиссия

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения в целях строгого контроля за качеством питания детей, детей аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению инфекционных заболеваний у детей.

4.2. В состав комиссии входят:

- ответственный за организацию питания;
- медперсонал;
- зав. производством;
- повар.

В своей работе комиссия руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

5. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

5.1. Все работники, связанные с организацией питания (руководители в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания в образовательных учреждениях. Сотрудники пищеблока, работники образовательного учреждения изучают и соблюдают требования СанПиНа, законодательства в области организации питания детей школьного возраста.

6. Контроль и анализ качества услуг по организации питания обучающихся, разработка мероприятий по вопросам организации питания

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

- анализа условий организации питания детей школьного возраста, сотрудников;
- плана финансово-хозяйственной деятельности;
- посещаемости;
- данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания);
- предложений Совета по питанию;
- предложений бракеражной комиссии;
- предложений родителей (законных представителей) обучающихся.

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическим руководством директора гимназии. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания обучающихся, возлагается на руководителей корпусов.

7. Организация питания

7.1. Организационные принципы питания:

- Питание детей в гимназии организовано за счет средств бюджета.
- Организация питания в гимназии может осуществляться самостоятельно либо обслуживающей организацией.

7.2. В случае организации питания образовательным учреждением самостоятельно, поставка продуктов в гимназию осуществляется поставщиком:

- конкурсные процедуры на право заключения на один бюджетный год контракта на поставку продуктов в гимназию проводятся в соответствии с законодательством;
- с победителем конкурсной процедуры заключается контракт на поставку продуктов;
- контроль за организацией питания детей в гимназии и на поставку продуктов, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет лицо, ответственное за организацию питания и Совет по питанию.

7.3. В случае организации питания силами сторонней организации:

- конкурсные процедуры на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания проводятся в соответствии с законодательством.
- с победителем конкурсной процедуры заключается контракт на оказание услуг по организации питания;
- образовательное учреждение предоставляет оснащенные необходимым оборудованием помещения для организации питания;
- контроль за организацией питания детей осуществляет лицо, ответственное за организацию питания и Совет по питанию.

7.4. В образовательном учреждении 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 места для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок);
- составление (утверждение) меню возлагается на ответственного за питание, либо на организатора питания.
- проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Уполномоченное лицо ежедневно утверждает меню.

Функционирование питания детей в образовательном учреждении возможно при наличии:

- положения об организации питания;
- десятидневного согласованного в установленном порядке меню;
- приказов по организации питания.

Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище;
- десятидневное цикличное меню утверждается и контролируется;
- осуществляется контроль за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём 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 объёму. Вторые блюда выдаются по весу.