Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Начальная школа - детский сад №66»

ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО

Общим собранием ОУ Директор МБОУ №66

Протокол от № А.В.Керимова

Приказ № от 11.11.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**

**«Начальная школа - детский сад №66»**

Махачкала, 2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона от

29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» пункт 15 часть 3 статья 28, статья 41, статья 52, Федеральным законом от 28.12.2013 г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), Уставом образовательной организации.

1.2. Настоящее положение регламентирует деятельность по созданию условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников, организации питания обучающихся и работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа - детский сад № 66».

1.3. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в МБОУ№66, сохранение и укрепление здоровья воспитанников и сотрудников.

1.4. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

1.4.1. В МБОУ№66, в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного 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.

1.4.2. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровьявоспитанников учитываются следующие принципы:

- Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих 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 индивидуальный темп двигательной активности.

- Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада 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 воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях - физкультурных досугах и праздниках.

2. Задачи деятельности по охране и укреплению здоровья воспитанников и

работников дошкольного образовательного учреждения

2.1.Охрана и укрепление здоровья воспитанников включает в себя:

оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном

законодательством в сфере охраны здоровья;

организацию питания воспитанников;

определение оптимальной учебной нагрузки, режима дня;

пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;

организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;

прохождение воспитанников в соответствии с законодательством Российской Федерации медицинских осмотров;

обеспечение безопасности, профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в образовательном учреждение;

проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

2.2. Организация охраны здоровья воспитанников (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения медицинских осмотров) в образовательном учреждение осуществляется старшей медицинской сестрой под руководством заведующего.

Они обеспечивают:

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 воспитанниками во время пребывания в образовательном учреждение в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

2.3. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанниками осуществляют медицинские работники в соответствии требованиям действующего законодательства в сфере здравоохранения.

2.4. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в МБОУ№66, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей – рециркуляторов воздуха.

2.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками.

2.6. Организацию проведения регулярных периодических бесплатных медицинских обследований работников МБОУ№66

2.7. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности и инструктажей по охране труда с работниками МБОУ№66.

2.8 Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБОУ№66:

изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);

организация обучения руководителей и сотрудников по вопросам организации питания;

материально-техническое оснащение помещения пищеблока;

рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;

организация питания воспитанников;

обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;

обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;

контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в МБОУ№66;

разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБОУ№66;

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.

3. Основные направления работы по вопросам организации питания :

1 Общее руководство и осуществлением контроля за организацией питания в МБОУ№66, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил. Инструкций по вопросам организации питания в детских образовательных учреждениях, осуществление контроляза исполнением должностных обязанностей подчиненными.

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 образовательных учреждениях.

3 Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПин , создание условий для организации питания детей.

4 Ремонт технологического оборудования пищеблока.

5 Передача меню - требования на пищеблок (ежедневно) .

6 Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.

7 Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал бракеража сырой продукции

8 Соблюдение технологии приготовления блюд для детей

9 Ведение журнала бракеража готовой продукции.

10 Ведение журнала С - витаминизации. С – витаминизация третьих блюд

11 Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока

12 Ведение журнала здоровья сотрудников.

13 Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников учреждения

14 Прохождения сотрудниками МБОУ №66, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)

15 Прохождение сотрудниками учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПин)

16 Утверждение состава Совета по питанию

17 Утверждение Положения о Совете по питанию

18 Заседания Совета по питанию

19 Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию

20 Утверждение состава бракеражной комиссии

21. Утверждение Положения о бракеражной комиссии

22. Уборка пищеблока, утилизация отходов

23. Выдача дезинфицирующих средств

24. Соблюдение режима питания

25. Соблюдение графика получения питания

26. Приобщение детей к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей к труду (умение накрывать на стол).

27. Информирование родителей (законных представителей) о меню дня (по факту на текущую дату)

28. Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности

29. Анализ работы по организации питания в образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МБОУ №66 и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж в области организации питания .

4.2. Сотрудники пищеблока, помощники воспитателя изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей.

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

5. Контроль и анализ за организацией питания воспитанников

5.1. Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБОУ№66.

5.2. Контроль качества питания воспитанников в МБОУ№66.

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

6. 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 раннего и дошкольного возраста, сотрудников;

- финансового плана ;

- посещаемости;

- данных по проверке надзорных органов;

- предложений Совета по питанию;

- предложений бракеражной комиссии;

- предложений родителей (законных представителей) воспитанников;

- внедрение опыта работы учреждений, города в области при

организации питания в образовательном учреждении;

6.2. Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством руководителя.

6.3. Контроль за осуществлением мероприятий, по организации питания

воспитанников, возлагается на руководителя.

7. Организация питания

7.1. Организационные принципы питания:

- Организация питания может осуществляться специально закрепленными штатами.

- Поставка продуктов осуществляется «Махачкалапродукт»

- Конкурс на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания проводится администрацией города в соответствии с законодательством.

- Контроль за организацией питания детей в МБОУ№66, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания и Совет по питанию.

7.2.Организация питания в МБОУ №66:

• В МБОУ№66 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, весовым), инвентарем; - для питания сотрудников оборудовано специально отведенное место, снабженное соответствующей мебелью, выделено время в графике работы.

- 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.

7.3.В компетенцию руководителя 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;

- анализ деятельности питания детей ;

7.4.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

течение суток.

7.5.Алгоритм действий при организации питания:

- Наряду с меню имеется технологические карты блюд. Наличие которых позволяет правильно и быстро составить меню.

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

- Членам бракеражной комиссии включается в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объем 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 объему. Вторые блюда выдаются по весу.

- 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 объему суточного рациона.

- Объем пищи должен строго соответствовать возрасту ребенка.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа руководителя образовательного учреждения.

8.2. Изменения и дополнения вносятся в положение по мере необходимости и

подлежат утверждению руководителя образовательного учреждения.